Version 1.0

Mise à jour le 10/11/2026

Conditions Générales de Vente

CFA Campus Ange · Actions de formation par apprentissage · CAP Boulanger

> Les présentes conditions générales de vente (CGV) s'appliquent à toutes les actions de formation par apprentissage dispensées par le CFA Campus Ange.

IDENTIFICATION DE L'ORGANISME

Raison sociale	IDYIE, SARL – CFA Campus Ange Appellation officielle : Organisme Formation-CFA IDYIE
Adresse du siège et du site	Espace Lumina, Bât. A – ZAC de l'Enfant – 230 rue Émilien Gautier – 13290 Aix-en-Provence
Déclaration d'activité (NDA)	93131852613, attribuée le 05/11/2020 et enregistrée auprès du préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ; activité d'apprentissage déclarée le 10/08/2026
SIRET	884 633 397 00010 – code NAF 8559A
Code UAI	0134621C – Académie d'Aix-Marseille
Certification qualité	Qualiopi – catégorie « actions de formation » ; catégorie « actions de formation par apprentissage » : **[à mettre à jour après l'audit d'extension]**
Contact	06 33 24 59 62 – apprentis@boulangerie-ange.fr – www.idyie-formation.fr

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État (article L.6352-12 du Code du travail).

1 Objet et champ d'application

Les présentes CGV encadrent les relations entre le CFA Campus Ange (ci-après « le CFA »), les employeurs d'apprentis (ci-après « l'Employeur ») et les apprentis. Elles s'appliquent aux actions de formation par apprentissage au sens des articles L.6313-1 4° et L.6313-6 du Code du travail.

L'offre du CFA porte sur le CAP Boulanger, préparé en formation 100 % présentielle.

Toute inscription vaut acceptation pleine et entière des présentes CGV. Elles prévalent sur tout autre document de l'Employeur, sauf accord écrit et préalable du CFA.

2 Documents contractuels

La relation contractuelle repose sur les documents suivants, par ordre de priorité :

1. Le contrat d'apprentissage (CERFA FA13), conclu entre l'Employeur et l'apprenti.
2. La convention de formation, conclue entre le CFA et l'Employeur (articles L.6353-1 et D.6353-1 du Code du travail). Elle précise l'intitulé, l'objectif, le contenu, les moyens, la durée, la période de réalisation, les modalités de suivi et de sanction de la formation, ainsi que son prix.
3. Le programme de formation et le calendrier d'alternance.
4. Le règlement intérieur du CFA.
5. Les présentes CGV.

Ces documents sont remis à l'Employeur et à l'apprenti avant le démarrage de la formation. Pour un apprenti mineur, ils sont également transmis à ses représentants légaux.

3 Admission, analyse du besoin et inscription

L'inscription au CFA suit un parcours d'admission en quatre étapes :

1 — Candidature
Dossier transmis au CFA : CV, bulletins ou diplômes, pièce d'identité.

2 — Analyse du besoin
Entretien formalisé avant la signature du contrat : projet, prérequis, besoins d'adaptation, cohérence des missions avec le référentiel.

3 — Positionnement
Évaluation des acquis à l'entrée, pouvant adapter la durée (art. L.6211-2 et L. 6222-7-1).

4 — Inscription définitive
Après signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

Délais d'accès. Le CFA répond à toute candidature sous 3 jours ouvrés. Une personne âgée de 16 à 29 ans révolus peut débuter sa formation au CFA dans la limite de trois mois sans avoir encore signé de contrat d'apprentissage (article L.6222-12-1 du Code du travail). Le CFA l'accompagne alors dans sa recherche d'employeur.

Prérequis. Le CAP Boulanger est accessible sans diplôme préalable, sous réserve d'avoir satisfait à l'obligation scolaire. Conditions d'âge : de 16 à 29 ans révolus, ou 15 ans à l'issue de la classe de troisième, sans limite d'âge pour les cas prévus à l'article L.6222-2 du Code du travail.

4 Principe de gratuité

La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal (article L.6211-1 du Code du travail).

Aucune contrepartie financière ne peut être demandée à l'apprenti ou à son représentant légal lors de la conclusion, du dépôt ou de la rupture du contrat d'apprentissage. Aucune contrepartie ne peut non plus être demandée à l'Employeur lors du dépôt du contrat (article L.6221-2 du Code du travail).

5 Prix, financement et prise en charge

Le coût de la formation est financé par l'opérateur de compétences (OPCO) de l'Employeur, sur la base du niveau de prise en charge (NPEC) fixé pour le CAP Boulanger (article L.6332-14 du Code du travail).

Élément	Montant ou modalité
Prix annuel de la formation	**6 500 € net de taxe** par année d'exécution du contrat, égal au NPEC de la branche de l'Employeur (boulangerie-pâtisserie artisanale, IDCC 0843, OPCO EP). Formation exonérée de TVA (article 261-4-4° du CGI)
Reste à charge Employeur	Aucun, sauf si le prix dépasse le NPEC : l'écart est alors indiqué dans la convention de formation avant signature
Frais annexes (premier équipement, restauration, hébergement)	Pris en charge par l'OPCO selon ses règles en vigueur. À titre indicatif : restauration 3 € net de taxe par repas ; premier équipement pédagogique (mallette, tenue) 500 € net de taxe
Employeur public	Financement selon les règles propres au secteur public

L'Employeur transmet le contrat d'apprentissage à son OPCO dans les cinq jours ouvrables suivant le début de son exécution (article L.6224-1 du Code du travail). Il peut, dans la convention de formation, donner mandat au CFA pour accomplir ces formalités à titre gratuit. Le numéro de dépôt est communiqué au CFA dès réception.

6 Facturation et modalités de paiement

Le CFA facture directement l'OPCO, selon l'échéancier fixé par la réglementation en vigueur, et lui adresse les certificats de réalisation. Les sommes sont versées au prorata de la durée effective du contrat.

L'Employeur reste redevable des sommes non prises en charge par l'OPCO lorsque ce refus résulte de son fait : contrat non déposé, déposé hors délai ou incomplet. Il reste aussi redevable du reste à charge éventuel prévu à l'article 5.

Les factures adressées à l'Employeur sont payables à 30 jours à compter de leur date d'émission, par virement. Tout retard entraîne de plein droit :

- des pénalités au taux d'intérêt de la Banque centrale européenne majoré de 10 points ;
- une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € (articles L.441-10 et D.441-5 du Code de commerce).

7 Organisation de la formation

La formation alterne deux jours par semaine au CFA et le reste du temps en entreprise, selon le calendrier d'alternance remis à l'inscription.

1 ou 2 ans	530 h	2 j / sem.	8h – 16h
durée du contrat	par an au CFA	au CFA	horaires

Modalité	Détail
Diplôme préparé	CAP Boulanger – RNCP42115, niveau 3 – certificateur : ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse – fiche publiée le 22/04/2026, parcours certifiants ouverts du 01/09/2026, enregistrement valable jusqu'au 31/08/2028. Diplôme composé de 7 blocs de compétences (RNCP42115BC01 à BC07), validables séparément
Durée du contrat	1 an ou 2 ans selon le positionnement de l'apprenti ; durée en CFA d'au moins 25 % de la durée totale du contrat (article L.6211-2 du Code du travail)
Volume en CFA	530 heures par an (minimum fixé par le référentiel : 400 heures par an)
Modalité	100 % présentiel
Lieu	Espace Lumina, Bât. A – ZAC de l'Enfant – 230 rue Émilien Gautier – 13290 Aix-en-Provence
Horaires	8h00 – 16h00

Le temps passé au CFA est du temps de travail effectif, rémunéré par l'Employeur (article L.6222-24 du Code du travail).

8 Accueil, convocation et règlement intérieur

Avant le démarrage, le CFA adresse à l'apprenti et à l'Employeur une convocation et un livret d'accueil. Pour un apprenti mineur, ces documents sont aussi adressés à ses représentants légaux.

La convocation précise :

- la date, l'horaire et le lieu de la rentrée ;
- les modalités d'accès : transports en commun, stationnement, accessibilité aux personnes à mobilité réduite ;
- les modalités de restauration ;
- la tenue professionnelle et le matériel à apporter ;
- les noms et contacts des référents (pédagogique, administratif, handicap, mobilité).

Le règlement intérieur du CFA (articles L.6352-3 et R.6352-1 du Code du travail) est remis à l'apprenti à la rentrée et affiché dans les locaux. Il fixe les règles d'hygiène, de sécurité et de discipline, ainsi que la représentation des apprentis. En entreprise, les règles de santé et de sécurité de l'Employeur s'appliquent.

Dès le début de la formation, le CFA informe l'apprenti de ses droits et devoirs d'apprenti et de salarié, ainsi que des règles de santé et de sécurité en milieu professionnel (article L.6231-2 4° du Code du travail).

9 Assiduité et suivi

L'apprenti est tenu de suivre l'intégralité de la formation. Sa présence est attestée par un émargement par demi-journée, signé par l'apprenti et le formateur.

Toute absence ou tout retard est signalé à l'Employeur dans la journée, selon la procédure de suivi des absences et de prévention des abandons du CFA. Une absence non justifiée au CFA constitue une absence au travail.

Le suivi de l'apprenti repose sur le livret d'apprentissage, partagé entre le CFA, l'apprenti et le maître d'apprentissage, et sur des échanges réguliers avec l'entreprise. Un apprenti en difficulté bénéficie d'un accompagnement, si besoin en lien avec la mission locale ou le service public de l'emploi.

10 Accessibilité et situation de handicap

Le CFA accueille les personnes en situation de handicap. Il désigne un référent handicap chargé de leur intégration (article L.6231-2 1° du Code du travail).

RÉFÉRENTE HANDICAP **Laurina Borel**, CPE et référente apprentis

apprentis@boulangerie-ange.fr · 06 33 24 59 62

Toute personne en situation de handicap est invitée à contacter la référente dès sa candidature. Selon la nature du handicap, elle détermine les adaptations possibles de la formation, des supports et des examens. Elle peut aussi orienter la personne vers un partenaire spécialisé (AGEFIPH, Cap emploi, MDPH).

11 Obligations des parties

Partie	Engagements
Le CFA	Dispenser la formation prévue au programme ; assurer la cohérence entre formation au CFA et en entreprise ; organiser la coopération entre formateurs et maîtres d'apprentissage ; accompagner l'apprenti dans ses démarches (aides, mobilité, difficultés sociales) ; remplir les missions de l'article L.6231-2 du Code du travail
L'Employeur	Désigner un maître d'apprentissage remplissant les conditions requises ; inscrire l'apprenti et lui permettre de suivre toute la formation ; lui confier des missions en lien avec le CAP Boulanger ; renseigner le livret d'apprentissage ; informer sans délai le CFA de tout événement affectant le contrat
L'apprenti	Suivre la formation avec assiduité ; respecter le règlement intérieur ; se présenter aux épreuves du diplôme

12 Évaluation et certification

Les compétences de l'apprenti sont évaluées tout au long de la formation : évaluations en cours de formation, examens blancs, bilans avec le maître d'apprentissage. Les résultats sont communiqués à l'apprenti et à l'Employeur.

Le CAP Boulanger est délivré par l'Éducation nationale, à l'issue d'épreuves ponctuelles organisées par l'académie. Le CFA inscrit l'apprenti à l'examen dans les délais fixés et l'informe du déroulement des épreuves. Il transmet les demandes d'aménagement d'épreuves pour les candidats en situation de handicap.

À l'issue de la formation, le CFA délivre un certificat de réalisation.

13 Rupture du contrat d'apprentissage

Le contrat peut être rompu dans les conditions de l'article L.6222-18 du Code du travail :

- librement, par l'une ou l'autre des parties, pendant les 45 premiers jours, consécutifs ou non, de formation pratique en entreprise ;
- au-delà, par accord écrit des deux parties, par démission de l'apprenti après saisine du médiateur consulaire, ou par licenciement dans les cas prévus par la loi.

L'Employeur informe le CFA de la rupture sans délai et par écrit. La prise en charge par l'OPCO cesse à la date de rupture ; la facturation est arrêtée au prorata de la formation réalisée.

En cas de rupture, l'apprenti peut poursuivre sa formation au CFA pendant six mois au plus. Le CFA l'accompagne dans la recherche d'un nouvel employeur, en lien avec le service public de l'emploi (articles L.6222-18-2 et L.6231-2 5° du Code du travail).

14 Report, annulation et force majeure

Le CFA peut reporter une séance en cas d'indisponibilité d'un formateur ou de fermeture des locaux. Il en informe l'apprenti et l'Employeur au plus tôt et organise le rattrapage des heures concernées.

Aucune des parties n'est responsable d'un manquement causé par un cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil.

15 Réclamations et appréciations

Toute réclamation peut être adressée par écrit au CFA, par e-mail à **apprentis@boulangerie-ange.fr** ou par courrier à l'adresse du CFA (Espace Lumina, Bât. A – ZAC de l'Enfant – 230 rue Émilien Gautier – 13290 Aix-en-Provence). Le CFA apporte une réponse écrite sous 3 jours ouvrés.

Les réclamations sont enregistrées, analysées et suivies dans le cadre de la démarche d'amélioration continue du CFA. L'apprenti, l'Employeur et les maîtres d'apprentissage sont invités à donner leur appréciation par des questionnaires de satisfaction en cours et en fin de formation.

16 Propriété intellectuelle

Les supports pédagogiques remis à l'apprenti restent la propriété du CFA ou de leurs auteurs. Ils sont réservés à un usage personnel. Toute reproduction ou diffusion sans autorisation écrite est interdite.

17 Données personnelles

Le CFA traite les données personnelles des apprentis et des Employeurs pour la gestion administrative et pédagogique de la formation, et pour ses obligations légales (enquêtes SIFA, InserJeunes, déclarations aux OPCO). Ces données sont conservées pendant la durée nécessaire à ces finalités.

Conformément au RGPD et à la loi Informatique et Libertés, toute personne dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation et d'opposition. Ces droits s'exercent auprès de Myriam Gharar, Coordinatrice Formation, par courrier à l'adresse du CFA ou par e-mail à **apprentis@boulangerie-ange.fr**. Une réclamation peut être portée devant la CNIL.

18 Droit applicable et litiges

Les présentes CGV sont soumises au droit français. En cas de différend, les parties recherchent d'abord une solution amiable. L'apprenti, son représentant légal ou l'Employeur peuvent saisir gratuitement le médiateur de l'apprentissage territorialement compétent (article L.6222-39 du Code du travail). À défaut d'accord, le litige est porté devant les juridictions compétentes du ressort d'Aix-en-Provence.

Les CGV sont consultables sur le site internet du CFA (www.idyie-formation.fr) et remises avec la convention de formation. Le CFA peut les modifier à tout moment ; la version applicable est celle en vigueur à la date de signature de la convention.

Acceptation

Pour l'Employeur

Raison sociale :

Nom et fonction du signataire :

Date :

Signature et cachet, précédés de « Lu et approuvé » :

Pour le CFA Campus Ange

Nom et fonction : **Mme Patricia Gaffet**, responsable du CFA

Date :

Signature et cachet :