

Formation certifiante
Reconnue au Japon
par la Kuramoto Kôryûkai

Ultimate sake studies

Programme de formation



ULTIMATE SAKE
studies

2^e trimestre 2022



Ultimate Sake Studies (USS)

La formation la plus
complète sur le saké
en français



Ultimate Sake Studies (USS) est un nouveau programme de formation élaboré par OSAKE en partenariat avec des producteurs, des chercheurs et des historiens afin d'apporter l'approche la plus globale et complète sur le saké japonais en langue française.

Ultimate Sake Studies (USS) est l'unique programme de formation reconnu au Japon par la Kuramoto Kôryûkai, association de producteurs de saké œuvrant à la préservation du saké traditionnel.

*Programme d'immersion au sein des
sakagura - Osake Tour 2019*

Qui sommes nous ?

Un nouvel organisme déjà expérimenté

Les formateurs

Siméon Molard & Julien Casorla,

Co-fondateurs de Dev-A, dont l'activité principale est l'importation de saké japonais en France et la distribution via l'enseigne OSAKE. Formateurs sur le saké depuis 2013. **Nous nous rendons chaque année au Japon pour faire le tour des sakagura (=brasseries à saké), découvrir de nouveaux sakés et parfaire notre connaissance de cette boisson.** Nous contribuons à cette occasion au brassage de sakés au sein de différentes sakagura. Notre 1^{er} livre «*Les secrets du saké*» a été édité en 2017. Créateurs de la chaîne Youtube «*OsakeTV*», entièrement consacrée au saké, nous sommes également à l'origine et associés à la première brasserie à saké française d'envergure «*Les Larmes du Levant*».



Siméon (à g.) et Julien au cours d'une séance de brassage chez Umetsu shuzô, à Tottori

Notre parcours / expériences

-
- 2009** • Création de Dev-A.
-
- 2010** • Rencontre de M. Umetsu, maîtres-brasseur de saké traditionnel. **Apprentissage pendant 2 ans de l'art du saké traditionnel. Depuis cette date, nous partons tous les hivers au Japon pour participer au brassage au sein de différentes sakagura et avons visités plus de 50 sakaguras.**
-
- 2012** • 1^{er} import de saké
• **Début des formations** via la « Sake Sommelier Association ».
-
- 2014** • Participation à Japan Touch Lyon. Nous participons depuis aux plus importants salons sur la culture japonaise.
-
- 2016** • Création de l'enseigne commerciale OSAKE.
• **Salon « Japan Touch », spécial Saké.** Nous sommes partenaire principal via notre enseigne Osake.
-
- 2017** • **Membres associés fondateurs de la brasserie à saké française « Les Larmes du Levant ».**
• Édition de notre livre « **les secrets du saké** », éditions Issekinicho.
-
- 2018** • Naissance de Osake en Belgique.
• Partenaires du festival d'Angoulême.
-
- 2019** • Chaîne youtube « OsakeTV », 1^{er} chaîne en français consacrée au saké.
• Partenaires du manga Natsuko no Sake, éditions VEGA (Dupuis)
• « **Osake Tour** » : **5 personnes partent avec nous en immersion au sein des brasseries traditionnelles.**
• **Partenaires officiels du Japan Expo**, 3^e plus important salon de France.
-
- 2020** • Création offre sourcing et import pour revendeurs saké.
• Distribution de notre gamme en Suisse via Lavinia..
-
- 2021** • 1^{er} import de spiritueux : shochu, awamori, gin...
• **Conseillers spéciaux « Public Relation » pour la préfecture de Iwate**
• Créateurs de « Obiru » bières d'inspiration japonaise, en partenariat avec Orbital.
• Gestionnaires et développeurs export Asie pour Groupe France Bières
-

+ Jury London Sake Challenge & Concours mondial Sake, co-animateurs groupe sake infos, plus important réseau francophone sur le saké...

La Kuramoto Kôryûkai

Association de producteurs de saké

La Kuramoto Kôryûkai

Le Kuramoto Koryukai a été fondé en 1990 par feu Hiroshi Uehara, un expert de premier plan dans le domaine du brassage du saké. Son objectif est triple :

- Étudier et échanger des informations sur le niveau supérieur des techniques de brassage du saké, avec un intérêt particulier pour les sakés junmai (saké «pur», composé uniquement de riz et d'eau).
- Améliorer les connaissances des membres du commerce du saké
- Promouvoir le saké traditionnel

L'association est composée de brasseries fortement motivées pour améliorer le brassage traditionnel du saké, de détaillants de saké et de membres spéciaux tels que des ingénieurs en brassage de saké. A ce jour, l'association compte 78 membres (4 membres spéciaux, 34 brasseurs de saké et 40 négociants en saké)

La Société est divisée en 10 régions, chacune d'entre elles ayant son propre secrétaire régional, et tient une assemblée générale une fois par an. Chaque AG est organisée avec des ateliers dans le but d'effectuer des études techniques et d'échanger autour des différentes recherches et méthodes de chacun. Le contenu des ateliers est basé sur l'originalité de chaque régions, chaque réunion est basée sur un thème différent.

« Les membres de l'association travaillent dur pour promouvoir le saké traditionnel auprès d'un public plus large. Nous espérons qu'il sera apprécié par le plus grand nombre de personnes en tant que partie intégrante de la culture du saké dans le monde. »

M. Nambu, secrétaire général de l'Association Kuramoto Kôryûkai.



La Kuramoto Kôryûkai en congrès.



Atelier pratique - Kuramoto Kôryûkai

ci contre : la
Kuramoto
Kôryûkai édite
régulièrement des
livres sur le thème
du saké.



Les atouts de l'USS



3 modules pour une approche complète

- **Module théorique** - disponible en ligne ou en présentiel
- **Module pratique** - en présentiel
- **Module Immersion** - en présentiel



Du contenu exclusif

- **Des manuels conçus spécialement** pour améliorer l'apprentissage des termes et vous apporter une meilleure vision d'ensemble.
- **30 sakés proposés en dégustation**, répartis sur les modules théoriques et pratiques.
- **Des vidéos, photos et schémas** explicatifs exclusifs



Une nouvelle approche sur le saké

- **Une présentation sans langue-de-bois**, pour vous permettre de vous faire votre propre opinion sur le saké.
- **Une pédagogie studieuse, mais ludique**, parce que le saké, c'est avant tout du plaisir.
- **Une vision globale sur les sakés modernes et traditionnels**, avec la face cachée des deux mondes.
- **Un examen à posteriori** afin de vous laisser le temps de mémoriser les informations sur le long terme.



Une formation d'ores et déjà prestigieuse

- **Un certificat reconnu au Japon** par la Kuramoto Kôryûkai.
- **Des examens exigeants**, avec deux parties - écrit et oral -, pour garantir vos connaissances et reconnaître votre compétence.



Une formation qui s'adapte à vos besoins

- **Possibilité d'être formé sur votre lieu de travail et/ou aux dates de votre choix** au cours d'une formation privée ou en reportant une date sur une autre formation publique.
- **Possibilité de prise en charge de la formation** pour les professionnels via votre OPCO
- **Possibilité de modifier vos dates de cours ou d'examen** sur simple demande.



Un suivi post-formation !

- **Accès à du contenu exclusif à vie !** Vidéos, manuels...
- **Accès privilégié** aux événements Ultimate
- **Accès au réseau privé** des Ultimate Sake Students et anciens participants formés par Osake.
- **Devenez formateurs en saké !** Nous vous accompagnons en fournissant les supports et l'aide logistique pour que vous proposiez vos propres masterclass !

Une formation complète pour tous niveaux

Une formation accessible

La formation Ultimate Sake Studies a été pensée pour s'adresser à tous en fonction des différents modules proposés.

Du contenu adapté pour tous niveaux

Le module théorique présente le double avantage d'être précis tout en s'adressant à tous.

Avant le cours, vous recevrez deux types de supports :

- **Le livre «Les mystères du saké»** qui permet aux néophytes de saisir les termes importants et dresse une image globale du saké. Ludique et facile d'accès, sa lecture est vivement conseillée avant de passer la formation.
- **Les manuels de formation Production / Histoire** : détaillés et exclusifs au programme USS, ces manuels vous serviront de support pendant la formation. Plus complets, ils regroupent un ensemble d'informations et d'explications qui vous serviront tout au long de votre chemin d'apprentissage du saké.

Ce module, unique en Europe, vous permet de vous approprier les différents concepts théoriques et de développer vos propres idées grâce à l'expérimentation. Blind-test, accords mets-sakés, création de cocktails... Vos connaissances deviendront des compétences.

Une formation pour pro et particuliers

Si le discours est résolument tourné professionnels via notamment les techniques de service, de composition de carte et de dégustation, les particuliers qui souhaitent découvrir le saké ne sont pas délaissés et ont accès à la totalité de la formation. Vous prendrez plaisir à participer aux modules théoriques tout comme aux ateliers pratiques «accords mets / sakés» ou «dégustation à l'aveugle».



Dégustations lors d'une formation saké, Lyon 2019



Intervention de M. Umetsu, maître-brasseur de saké, 2022



Formation Ultimate Sake, 2022

Module théorique

Pour comprendre le saké, les connaissances théoriques sont indispensables.

Afin de faciliter votre apprentissage, nous avons créé un programme vous permettant d'avoir une vue d'ensemble des processus de production et des étapes de l'histoire qui ont façonné le paysage du saké aujourd'hui. À ces formations s'ajoutent un contenu vous permettant d'aller plus loin pour saisir toute la complexité du saké.

Ce module se déroule sur deux jours intensifs,

Jour 1

Production

Jour 2

Histoire / Culture / Lire une étiquette du saké / Vocabulaire du saké / le marché du saké et ses acteurs au Japon et en Occident

Dégustations

6 sakés, à raison de 3 par jour, sont dégustés afin d'illustrer les cours.

Le +

Des manuels créés en collaboration des producteurs et des historiens comprenant :

- Plus de 250 termes japonais disséqués pour faciliter leur apprentissage, avec la signification par kanji et/ou leur étymologie.
- Des repères chronologiques tout au long de la lecture pour faciliter la compréhension globale et temporelle.
- Des cartes pour situer les lieux marquants de l'histoire du saké, avec une carte des anciennes provinces japonaises.
- Des photos, illustrations et graphiques...



Manuels «Production» et «Histoire», contenu exclusif «Ultimate Sake Studies».

Images non-contractuelles. Des copies des manuels vous seront envoyés lors des premières sessions, une seconde version actualisée vous sera envoyée par la suite sans frais annexes.

Module pratique

La théorie vous servira de base, mais rien ne remplace la pratique !

Une approche unique sous forme d'ateliers afin d'expérimenter les concepts appris.

Ce module se déroule sur une journée.

Atelier 1

Les températures de service et de dégustation

Atelier 2

Umami, pairing mets et sakés

Atelier 3

Aruten / Junmai et catégories spéciales, ferez vous la différence ?

Atelier 4

Cocktails - *intervenant spécial*

Dégustations

24 sakés sont dégustés au cours de ces ateliers pratiques.



Atelier dégustations à l'aveugle



Pairing fromage



Ateliers températures de service



Atelier cocktail

Module immersion

(prochain tour : 2023, merci la covid)

Afin de parfaire et tester vos connaissances théoriques et pratiques, partez avec nous au Japon pour mettre les mains dans le riz !

Ce module se déroule sur une semaine.

Immersion

2 fois 2 jours en immersion au sein de deux brasseries traditionnelles pour vivre la vie de *kurabito* (employés de brasserie chargés de la production).

Visites

2 jours de visites de lieux en relation avec le monde du saké.

Quelques exemples de visites possibles : *sakagura* moderne, centres de recherches, usines de polissage du riz, rencontres avec un riziculteur, visite d'une entreprise de production de *koji*, dégustations dans un bar à saké....

+ Repas avec le personnel et hébergement au sein des *sakagura* (brasseries à saké) pour des discussions informelles en direct avec les producteurs !



Travail quotidien dans la sakagura, en compagnie des kurabito



Visite d'une sakagura moderne



Des rendez vous avec des acteurs du marché du saké. Ici, une usine de polissage du riz.



Vous n'échapperez pas au travail de brassage.

Devenez Ultimate Sake Students !

Le certificat Ultimate Sake Students est décerné aux participants ayant réussi l'examen final, suite à la participation aux modules Théorique et Pratique.

Un examen en deux parties pour garantir votre niveau de connaissances.

Examen écrit

- Examen sous forme de QCM, de questions ouvertes et de dégustations à l'aveugle.

+

Examen oral

- Examen sous forme de jeux de rôles, de questions ouvertes et de dégustations à l'aveugle.

Certificat Ultimate Sake Student Certified + pin's reçu si réussite.

Cet examen a lieu à distance.

Qu'est-ce qu'un Ultimate Sake Students ?

Le certificat Ultimate Sake Students vise à mettre en avant les personnes ayant acquis une expérience théorique et pratique abouties dans le domaine du saké.

Les examens théoriques et pratiques visent à récompenser ceux qui auront acquis les bases indispensables pour pouvoir présenter le saké avec confiance et compétence.

Cet examens est soumis à un taux de réponses correctes élevé, fixé à 80%, afin de valoriser ceux qui le passent avec succès. Difficile d'accès, il est néanmoins offert aux participants ayant échoué de le repasser sans frais supplémentaires.

Le terme Ultimate Sake Student Certified a été choisi pour souligner toute la complexité du saké : aucune formation au monde ne peut apporter à ses étudiants toutes les connaissances composant le monde du saké. Beaucoup de producteurs au Japon se disent eux-mêmes être «toujours en apprentissage». Une humilité qui les honore et qui dénote par rapport aux titres décernés en occident, titres qui surprennent nombre d'acteurs du marché au Japon. Avec USS, même certifié, vous resterez un «student» ; mais un «student» éclairé !

En tant qu'«Ultimate», vous aurez accès au contenu le plus abouti en matière de formation hors Japon.

Mais le terme «Students» est là pour rappeler que, dans le monde du saké, vous resterez en apprentissage toute votre vie (et nous aussi).



Le pins Ultimate Sake est décerné à tous les participants réussissant l'examen final.



Le Certificat Ultimate Sake Student Certified, remis aux participants ayant passé l'examen avec succès..

Un organisme 100% transparent !

Ici, on vous dit tout

Nos motivations

Lorsqu'en 2012 nous nous lançons dans l'import de saké, nous nous retrouvons confrontés à un problème majeur : les français ne connaissent pas le saké japonais. Cette boisson si complexe requiert une certaine expertise pour être appréciée à sa juste valeur.

Nous décidons dès lors de former nous-mêmes une partie de ce public et sommes habilités par la Sake Sommelier Association pour les représenter en France, devenant les premiers Sake Educator SSA français.

Les formations suscitent un bel engouement, nous permettant de former plusieurs personnes au CV prestigieux et d'autres qui deviendront par la suite des acteurs influents du saké en Europe.

Nous nous retrouvons confrontés toutefois au revers de la médaille de servir un organisme international : les cours sont formatés pour être les mêmes à travers le monde. Or, nos expériences récurrentes au Japon et nos relations de confiance avec nos producteurs nous ont fait prendre conscience que le discours policé masque souvent une réalité plus complexe.

Ainsi, si les formations existantes sont intéressantes pour donner un premier aperçu du saké, nous nous retrouvons bridés dans notre volonté d'aller au delà des discours de façade et souhaitons aller plus loin dans le niveau de connaissance à apporter.

Après 10 ans de bons et loyaux services, nous décidons de franchir le pas en 2021 et de créer notre propre programme. Ce défi est un pari. Nous quittons une situation de confort pour pouvoir apporter une toute nouvelle approche sur la formation au saké.

Heureusement, nous ne sommes pas seuls : soutenus par de nombreux acteurs du marché au Japon et par les personnes que nous avons formés en France, nous avons travaillé pour élaborer le contenu de formation le plus complet à ce jour sur le saké.



La team Ultimate Sake en compagnie de partenaires

L'éthique de Ultimate Sake Studies

Ultimate Sake Studies est un programme de formation créé par les membres d'Osake, structure implantée en France également importatrice de saké.

Osake est reconnue notamment pour sa gamme traditionnelle, 100% *junmai*. Une gamme qui témoigne de notre amour pour le travail artisanal.

Toutefois, pédagogie et distribution sont deux mondes différents et il est essentiel que toutes les personnes qui s'intéressent au saké bénéficient d'un discours équilibré pour qu'elles puissent se forger leur propre opinion.

Afin de vous garantir une vision globale du saké, nous avons fait approuver le contenu de la formation par une association de producteurs japonais dont certains de ses membres produisent des sakés totalement différents du « style Osake ». Toutefois, davantage que cette accréditation, nous tenons à être tout à fait transparent ici :

Comme tous passionnés, notre discours lors des formations est parfois subjectif. Mais, lorsque la passion l'emporte, nous équilibrons toujours les débats grâce aux informations délivrées et des arguments contraires à nos propres avis.

Les sakés présentés lors des formations sont en majorité issue de la gamme Osake. Cette sélection est cependant réalisée en fonction de la pertinence du produit présenté pour illustrer les cours. Nous connaissons nos produits sur le bout des doigts, y compris les « non-dits » qui les entourent, si nombreux dans le monde du saké, grâce à nos relations de confiance avec nos fournisseurs. Ces sakés permettent de souligner les contradictions et la complexité du monde du saké. C'est pour vous apporter un panel d'informations complémentaires, inaccessibles par ailleurs, que nous présentons des produits de notre gamme.

Mais la sélection ne s'arrête (heureusement) pas à nos produits : au cours des formations USS, vous découvrirez nombre de sakés que nous nous interdisons d'importer par ailleurs ou importés par des collègues / concurrents d'Osake afin de vous apporter les connaissances qui vous permettront de vous forger votre opinion.

Maintenant, vous savez tout.

Témoignages

« Une formation qui détaille l'ensemble des sujets sur le saké. 10 / 10 aux cours tout comme aux formateurs. Avis aux amateurs, foncez ! »

Gaëtan Bouvier

Chef Sommelier Institut Bocuse
Meilleur Sommelier de France 2016

« Des formateurs passionnés et qui maîtrisent leur sujet, une formation sans point faible. J'ai appris beaucoup et je me rends compte à présent que le saké est un art... »

Alex Couvidat

Co-gérant "Onaka", restaurant japonais fusion.

« Très content de la formation. De la bonne humeur, des choix de sakés très bien choisis. Les supports écrits très bien adaptés et très clairs tout en étant très précis avec des photos qui éclairent les propos. Ensemble très cohérent, j'ai beaucoup appris sur l'univers du saké en peu de temps. Cours, supports de cours et formateurs : 10/10 ! »

Antoine Sato

« Cours complet, une belle immersion dans ce fabuleux monde. Cours très bien documentés. Formateurs : 10/10 ! »

Romain Iltis

Meilleur Sommelier de France 2012
Meilleur Ouvrier de France 2015

« Grâce à cette formation, mon expérience est renforcée de connaissances. Cela donne envie de se perfectionner et de présenter ces découvertes à nos clients. Formateurs pédagogues et pointus ! »

Cyril Coniglio

Meilleur caviste de France 2018

« Une formation dispensée par des passionnés. Le gros point fort est l'excellence de la synthèse des informations. Grâce à cette formation, je suis devenue passionnée de saké ! »

Maud Guichardaz

Cheffe sommelière restaurant étoilé "Domaine du Colombier"

« Présentation complète et structurée, approche détaillée et pédagogique du saké, approche historique intéressante et nécessaire. Un apprentissage réel et une nouvelle façon pour nous d'aborder le saké. Très pro ! »

Olivier Derenne

PDG SASU Palmifrance / Nishikidori

« Deux superbes journées ! »

Manuel Peyrondet

Meilleur Sommelier de France 2008
Meilleur Ouvrier de France 2011

« Les formateurs : 10/10, pas surnoté ! Passionnant d'apprendre de passionnés. Je sais que cette formation va radicalement changer ma façon de présenter le saké et ma façon de le sélectionner »

David Bernard

Ambassadeur Yuzushu pour Majo no Tameiki

« Du vivant, des anecdotes, on sent l'expertise et l'expérience et ça rajoute un plus à la formation. on se sent en confiance ! »

Julia Scavo

Master of Port 2017,
3^e meilleur sommelier d'Europe 2013 & 2017

« Excellente formation. Super idée de glisser des dégustations pour illustrer les propos. Malgré la grande quantité d'informations à retenir, l'équipe de formateur a su de manière décontractée et ludique nous les faire assimiler. Surtout, ils nous ont donné envie d'en découvrir encore plus sur le monde du sake. »

Olivier Chocq

Ex-Sommelier en chef restaurant Ryodo, restaurant « Chef de l'année 2022 » Gault et Millau Luxembourg

« Deux très belles journées, les 2 formateurs sont passionnés et très pédagogues. Je vous recommande ces deux belles journées pleines de surprises. »

Xavier Thuizat

Maître Sommelier Hôtel de Crillon
Parrain du concours de saké Kura Master
Saké Samourai

+ de 10 ans d'expérience

LA note : **9.75/10**
Formateurs

Parce que vous n'êtes pas les seuls à être évalués, nous demandons à chaque personne que nous formons de nous noter.
Le résultat présenté ici est la moyenne des 4 dernières années de formations, soit 76 feedbacks recensés.

Ils nous ont -notamment- fait confiance :

THE PENINSULA
HOTELS



THE RITZ-CARLTON



VILLA RENÉ LALIQUE
HOTEL & RESTAURANT



LE NEGRESCO



PAUL
INSTITUT
BOCUSE

CHAI'S
D'ŒUVRE

Yatta!
RAMEN
cuisine japonaise

LAVINIA



KAMOME
RESTAURANT JAPONAIS

FRANCE
BIÈRES
groupe



Mais aussi : Fabrice Sommier, Ex-sommelier en chef du restaurant Georges Blanc, Xavier Thuizat, Maître sommelier de l'Hôtel de Crillon, Kevin Pasant, Responsable bar Ultima & ancien maître de bar du Ritz Carlton Genève, Hervé Durand, fondateur de la brasserie Kura de Bourgogne, Maud Guichardaz, Cheffe sommelière restaurant étoilé "Le domaine du Colombier"...

Ils parlent de nous

Gault & Millau
l'expert gourmand

ouest
france

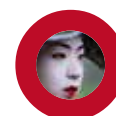


SI Sommeliers
INTERNATIONAL

FASCINANT JAPON



l'express



Japon infos.com
ジャパニインフォ

(...et encore... on n'a mis que ceux qui avaient un logo rouge)

Tarifs

vous êtes

un particulier

Forfait intégral : Modules théorique + Pratique
2 jours à distance ou en présentiel + 1 journée en présentiel

840€ TTC / examen compris

une entreprise ou une administration

(avec prise en charge
OPCO)

Forfait intégral : Modules théoriques + pratiques
2 jours à distance ou en présentiel + 1 journée en présentiel

1200€ HT / examen compris

Prise en charge OPCO

Nous contacter au préalable pour les détails de prise en charge

Tarifs pour une personne.

Ces tarifs comprennent ;

Module théorique 2 jours - Formation à distance

- Envoi de 6 sakés
- Envoi du livre «Les mystères du saké» afin de vous familiariser avec les termes japonais.
- Envoi des manuel de cours «Production du saké» et «Histoire du saké».
- Envoi d'un sakazuki (céramique pour déguster le saké)



Module pratique 1 jours - Formation en présentiel

- 1 journée de formation comprenant tous les ateliers pratiques
- 24 sakés en dégustation
- Supports de cours des ateliers
- Repas du midi.



- Envoi du certificat officiel « USS certifié » pour les personnes qui réussissent l'examen.
- Pin's U.S.S - Ultimate Sake Student Certified en cas de réussite à l'examen.

OU

Module théorique 2 jours - Formation en présentiel

- 6 sakés en dégustation
- Envoi du livre «Les mystères du saké» afin de vous familiariser avec les termes japonais.
- Remise des manuel de cours «Production du saké» et «Histoire du saké».
- Remise d'un sakazuki (céramique pour déguster le saké)
- Repas du midi

Programme & inscriptions

Les premières dates des modules seront prochainement complétées par un calendrier des séances sur le long terme :

Module théorique :

Formation en présentiel

26 et 27 juillet 2022

Module pratique :

Journée ateliers

28 juillet 2022
Formation en présentiel - Lyon

Examen

Écrits + oraux

8 août 2022

Bon à savoir



Une formation qui s'adapte à vos impératifs.

Si vous n'êtes pas disponibles pour une date, vous pourrez reprogrammer votre participation à des séances ultérieures sans contrepartie financière !

INSCRIPTION

- **Inscription instantanée par CB ou Paypal via le site internet www.osake.fr (page FORMATION USS)**

Ou par retour du formulaire d'inscription complété ci-joint, accompagné du chèque de règlement.

Afin de vous assurer que votre courrier nous parvienne dans les délais, merci de l'envoyer avant la date limite d'inscription stipulée ci-dessous et de nous envoyer un mail lors de l'envoi du règlement.

(Votre inscription ne sera validée qu'à réception du règlement)

Le formulaire (page suivante) peut nous être retourné :

- par courrier à l'adresse : Dev-A / OSAKE,
20 rue de la Loire 42160 Andrezieux Boutheon
- par mail à l'adresse : info@dev-a.com

Date limite d'inscription :

Particuliers et entreprises hors prise en charge : 15 jours avant la date du 1^{er} module.

Entreprises et administrations avec prise en charge OPCO : 1 mois avant le 1^{er} module (nous conseillons de commencer les démarches 2 mois avant pour anticiper les délais de réponses de votre organisme.)

Règlement de votre inscription HORS PRISE EN CHARGE :

- **Par chèque** : à l'ordre de DEV-A
Nous offrons la possibilité de régler en 2 fois par chèque, encaissés à un mois d'intervalle. Votre inscription à la formation sera validée dès réception du règlement.
Dev-A Saké
20 rue de la Loire 42160 Andrezieux Boutheon
- **Par virement** :
Intitulé du compte DEV-A
St Etienne alma
11 Rue de l'Alma, 42000 St Etienne
Tel : 04.77.47.77.10

14265 00600 08770994220 23
CE Loire Drome Ardeche
IBAN : FR76 1426 5006 0008 7709 9422 023
BIC : C E P A F R P P 4 2 6

Règlement de votre inscription AVEC PRISE EN CHARGE :

Nous contacter : info@dev-a.com / 06 75 11 55 74

Contact :

Ultimate Sake / Tel. 06 75 11 55 74
Osake 06 74 52 16 54

www.osake.fr
info@dev-a.com

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

FORMATIONS « ULTIMATE SAKE STUDIES »

Nom	
Prénom	
Adresse	
Téléphone	
E-mail	
Date de naissance	
Profession	
Entreprise	
Adresse de livraison des éléments de cours (si différente de l'adresse de domicile)	Option livraison en bureau de poste. (Si oui nous sélectionnerons le bureau de poste le plus proche de chez vous) <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

Vous êtes :

- Un particulier** - théorie + pratique + examen - 3 journées : **840€** /
- Une entreprises et administrations** : **1200€** via OPCO (nous contacter au préalable : info@dev-a.com)

Votre choix de formation

Formation complète - théorie + pratique + examen - 3 journées

- théorie en présentiel** à Lyon (+ pratique (Lyon) + examen)

Règlement par :

- Chèque (en une fois)
- Chèque (en deux fois)
- Virement bancaire
- Par CB via le site www.osake.fr page formation USS

Date et Signature
Précédées de la mention « Bon pour accord »

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Toute inscription implique l'acceptation de nos conditions générales de vente (page 17).

Conditions générales de ventes

Conditions générales de vente

Définition

Client : co-contractant de Dev-A et/ou ITG tel qu'identifié dans la convention de formation professionnelle.

Consultant : formateurs de Dev-A ou les formateurs en portage salarial auprès de ITG désignés dans la convention de formation et qui exécutent la mission de formation auprès du client.

Convention de formation : convention de formation incluant les conditions générales de vente conclues entre Dev-A et/ou ITG et le client dans le cadre de la mission du consultant en portage salarial. C'est convention peut prendre la forme d'une convention de formation professionnelle en bonne et due forme, un bon de commande émis par le client et validée par Dev-A et/ou ITG ou d'une facture établie pour la réalisation des actions de formation professionnelle.

Formation : toute prestation délivrée par le consultant au client et faisant l'objet de la convention de formation professionnelle

Formation inter-entreprise : formation réalisée dans les locaux de Dev-A ou dans les locaux mis à la disposition de Dev-A par tout tiers et/ou à distance.

Formation intra-entreprise : formation conçue à la demande et pour les besoins spécifiques du client, réalisée soit dans les locaux du client soit dans les locaux mis à la disposition du Client par tout tiers et/ou à distance.

Dans le cadre d'un accord direct, sans appel à un opérateur de compétences, les parties prenantes de l'accord de formation sont composées du Client et de Dev-A uniquement.

Dans le cadre d'un accord faisant appel à un opérateur de compétences, les parties prenantes de l'accord de formation sont composées du Client, de ITG formation (ITG) et de Dev-A uniquement.

Objet et champ d'application

Les présentes Conditions Générales définissent les termes et conditions applicables aux formations.

La convention de formation professionnelle ou ses annexes préciseront l'intitulé de la formation, sa nature ou type d'action, sa durée, ses effectifs, les modalités de son déroulement et la sanction de la formation ainsi que son prix et les contributions financières éventuelles de personnes publiques.

Toute convention de formation sera établie selon les dispositions légales et réglementaires en vigueur et plus précisément suivant les articles L 6353 - 1 et L 6353-2 du Code du travail

Document contractuel

Aucune dérogation aux Conditions Générales n'est opposable à Dev-A et/ou ITG si elle n'a pas été expressément acceptée par écrit par celle-ci.

Article 1 : annulation ou report

1 - Report / annulation d'une formation par le consultant.

Dev-A se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler la prestation planifiée sans indemnités, sous réserve d'en informer le Client avec un préavis raisonnable. Dans le cas où elle serait annulé sans avoir démarré le montant de la prestation serait remboursable au Client sur simple demande. Après le début de la prestation, en cas d'annulation, d'absentéisme ou d'abandon, la société facturera directement au client la totalité du prix de la Formation.

2 - Report / annulation d'une formation par le client.

Toute formation ou cycle commencé est dû en totalité, sauf accord contraire exprès du Consultant.

En cas de report ou annulation par le Client d'une formation planifiée en commun, des indemnités compensatrices sont dues par le Client dans les conditions suivantes :

- report ou annulation communiqué au moins 30 jours ouvrés avant la date de formation : aucune indemnité sauf les coûts pédagogiques et frais annexes non annulables.
- report ou annulation communiqué moins de 30 jours et au moins 15 jours ouvrés avant la date de formation : 30% du prix sera facturé au Client ainsi que les coûts pédagogiques et frais annexes non annulables.
- report ou annulation communiqué moins de 15 jours ouvrés avant la session : 75% du prix de la formation sera facturé au Client ainsi que les coûts pédagogiques et frais annexes non annulables.

Toute décision d'annulation d'une Formation à l'initiative du Client devra être communiquée par écrit à Dev-A, 20 rue de la Loire, 42160 Andrézieux Boutheon.

- Pour les formations inter et/ou intra entreprises : la décision du Client devra être communiquée au moins quinze (15) jours calendaires avant le début de la Formation. A défaut, 100% du montant de la Formation restera immédiatement exigible à titre d'indemnité forfaitaire ainsi que les coûts pédagogiques et frais annexes non annulables.

- Pour les cycles et parcours : la décision du client devra être communiquée au moins quinze (15) jours calendaires avant le début de la Formation. A défaut, 50% du montant de la Formation restera immédiatement exigible à titre d'indemnité forfaitaire ainsi que les coûts pédagogiques et frais annexes non annulables.

Article 2 : remplacement d'un participant

Le client fournit à Dev-A la liste nominative des participants au moins 72h avant la date de début de la Formation. Sauf exception, sur demande écrite parvenant 72h avant le début de la Formation, le Client a la possibilité de remplacer un participant sans facturation supplémentaire.

Article 3 : refus de former

Sauf accord préalable, Dev-A se réserve la possibilité de refuser une Formation dans le cas où le Client n'aurait pas réglé dans son intégralité la-dite formation préalablement à la prestation, sans engager sa responsabilité et sans que le Client puisse prétendre à une quelconque indemnité, pour quelque raison que ce soit.

Article 4 : limite de la mission

Dans les cas où la formation est réalisée au sein de locaux mis à disposition par le client, ce dernier s'engage à ce qu'ils soient en tous points conformes à la réglementation applicable.

Pour toute action de formation nécessitant la mise en œuvre de matériels, appareils, équipements ou installations appartenant au client ou dont il a la garde ou assure l'exploitation, ce dernier s'engage à ce qu'ils soient en tous points conformes à la réglementation applicable. Dev-A ne peut être tenue pour responsable du fonctionnement ou de l'exploitation des installations, appareils ou objets situés dans les locaux où la formation est effectuée.

Article 5 : prix et règlements

Tous les prix sont indiqués en euros. Lors de l'indication de prix hors taxes, ils sont à majorer de la TVA au taux en vigueur au jour de l'émission de la facture correspondante.

Les factures sont payables trente (30) jours calendaires à compter de la date d'émission de la facture, sans escompte et à l'ordre de Dev-A si le Client paie directement, ou à l'ordre de ITG - Formation si la Formation est prise en charge en totalité ou en partie par un opérateur de compétences.

Tout paiement intervenant postérieurement aux dates d'échéances figurant sur nos factures donnera lieu à des pénalités de retard égales à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.

Ces pénalités sont exigibles de plein droit, sans mise en demeure préalable, dès le premier jour de retard de paiement par rapport à la date d'exigibilité.

Article 6 : règlement par un Opérateur de Compétences

Si le Client souhaite que le règlement soit effectué par l'Opérateur de Compétences dont il dépend, il lui appartient :

- de contacter Dev-A au préalable pour s'enquérir des modalités d'application,
- de faire une demande de prise en charge avant le début de la Formation et de s'assurer de la bonne fin de la demande,
- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur son bon de commande,
- de s'assurer de la bonne fin du paiement par l'Opérateur de Compétences qu'il aura désigné.

Si l'opérateur de Compétences ne prend en charge que partiellement le coût de la Formation, le reliquat sera facturé au Client.

Si ITG Formation n'a pas reçu la prise en charge de l'Opérateur de Compétences au 1^{er} jour de la Formation, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la Formation concernée par ce financement.

En cas de non-paiement par l'Opérateur de Compétences, pour quelque motif que ce soit, le Client sera redevable de l'intégralité du coût de la Formation et sera facturé du montant correspondant.

Article 7 : obligations et Responsabilité de Dev-A

Le consultant s'engage à fournir la Formation avec diligence et soin raisonnables. S'agissant d'une prestation intellectuelle, le Consultant n'est tenu qu'à une obligation de moyens.

En conséquence, Dev-A sera responsable uniquement des dommages directs résultant d'une mauvaise exécution des prestations de Formation, à l'exclusion de tout dommage immatériel ou indirects consécutifs ou non. En toutes hypothèses, la responsabilité globale de Dev-A, au titre ou à l'occasion de la Formation, sera limitée au prix total de la Formation.

Article 8 : obligations du Client

Le Client s'engage à :

- payer le prix de la Formation au préalable à la prestation à engager,
- n'effectuer aucune reproduction de matériel ainsi que des supports de Formation dont les droits d'auteur appartiennent au Consultant, sans l'accord écrit et préalable du Consultant, et
- ne pas utiliser de matériel d'enregistrement audio ou vidéo lors des Formations, sans l'accord écrit et préalable du Consultant.

Article 9 : e-learning

Dans le cadre d'une formation à distance, le consultant accorde, le cas échéant, au client une licence d'utilisation non exclusive, incessible et non transférable de ses contenus de formation à distance, si après le «module». L'ensemble des modules seront mis à la disposition du Client, dans un portail, après la conclusion de la convention de formation professionnelle.

L'accès au module est géré par les plateformes e-learning.

Le cas échéant, un identifiant et un mot de passe sont communiqués à un client pour chacun des participants sur la base des informations fournies par le Client (nom, prénom, e-mail). L'identifiant et le mot de passe sont confidentiels, personnels, incessibles et intranmissibles.

Le client est responsable de la gestion et de la conservation des identifiant et mots de passe. En conséquence, il appartient au client de mettre en œuvre toutes mesures de précaution nécessaire à leur protection et à leur conservation. Le client est responsable des conséquences de leur utilisation.

Dev-A ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable de toute utilisation frauduleuse de l'identifiant et du mot de passe du client en ce compris ceux des participants.

Le client s'engage à informer le consultant de toute utilisation frauduleuse de l'identifiant et du mot de passe dès qu'il en a connaissance.

Le client disposera d'un délai communiqué par le consultant pour utiliser les licences d'utilisation des modules. Passé ce délai, la ou les licence(s) d'utilisation consenti(es) cessera(ont) immédiatement.

L'hébergement des modules sur les plateformes du client et/ou la création des contenus digitaux sur mesure font l'objet de dispositions spécifiques à négocier entre les parties.

Article 10 : confidentialité et propriété intellectuelle

Il est expressément convenu que toute information divulguée par Dev-A/ITG au titre ou à l'occasion de la formation doit être considérée comme confidentielle (ci-après «Informations») et ne peut être communiquée à des tiers ou utilisée pour un objet différent de celui de la formation, sans accord préalable écrit du consultant.

Le droit de propriété sur toutes les informations que le consultant divulgue, quel que soit la nature, le support et le mode de communication, dans le cadre ou à l'occasion de la formation, appartient exclusivement au consultant. En conséquence, le client s'engage à conserver les informations en lieu sûr et à apporter au minimum les mêmes mesures de protection que celles qu'il applique habituellement à ses propres informations. Le Client se porte fort du respect de ces stipulations de confidentialité et de conservation par les participants.

La divulgation d'Informations par le consultant ne peut en aucun cas être interprétée comme conférant de manière expresse ou implicite un droit quelconque (aux termes d'une licence ou par tout autre moyen) sur les informations ou autres droits attachés à la propriété intellectuelle et industrielle, propriété littéraire et artistique (copyright), les marques ou le secret des affaires. Le paiement du prix n'opère aucun transfert de droit de propriété intellectuelle sur les Informations.

Par dérogation, le Consultant accorde aux participants, sous réserve des droits des tiers, une licence d'utilisation de non exclusive, non-cessible est strictement personnelle du support de formation fourni, et ce quel que soit le support. Le participant a le droit d'effectuer une photocopie de ce support pour son usage personnel à des fins d'études, à condition que la mention des droits d'auteur du Consultant ou toute autre mention de propriété intellectuelle soit reproduite sur chaque copie du support de formation.

Le participant et le Client n'ont pas le droit, sauf accord préalable du Consultant :

- d'utiliser, copier, modifier, créer une œuvre dérivée et/ou distribuer le support de formation à l'exception de ce qui est prévu au présentes Conditions Générales,
- de désassembler, décompiler et/ou traduire le support de formation, sauf dispositions légales contraires et sans possibilité de renonciation contractuelle,
- de sous licencier, louer et/ou prêter le support de formation,
- d'utiliser à d'autres fins que la formation le support associé.

Article 11 : éthique

Le client garantit que ni lui ni aucune personne sous sa responsabilité ou agissant en son nom ou par son compte n'a accordé ni n'accordera d'offre, de rémunération ou de paiement ou avantage d'aucune sorte, constituant ou pouvant constituer selon la réglementation applicable à la convention de formation et aux parties un acte ou une tentative de corruption ou de trafic d'influence, directement ou indirectement, en vue ou en contrepartie de l'attri-

bution d'un avantage (si après les «Actes de corruption»). Le Client s'assurera qu'une enquête sera menée avec diligence en cas de preuves ou soupçons relatifs à la commission d'un Acte de corruption et sera signalé à Dev-A.

Le clients garantie :

- que lui-même et toutes les personnes sous sa responsabilité ou agissant en son nom ou pour son compte, ont connaissance et se conforment à toutes les lois et réglementation sur la lutte contre la corruption qui leur sont applicables ;
- qu'il a mis en œuvre des règles et procédures permettant de se conformer aux lois et réglementations,
- qu'il a mis en place des règles et procédures appropriées visant à prévenir la commission d'Actes de corruption, par lui-même et par les personnes sous sa responsabilité ou agissant en son nom ou pour son compte ;
- que les archives relatives à ces activités, y compris les documents comptables, sont tenus et conservés de manière à garantir leur intégrité.

Tout manquement à une des obligations ci-dessus ouvrira le droit pour Dev-A de résilier immédiatement la convention de formation professionnelle et/ou de demander le paiement de dommages et intérêts.

Article 12 : protection des données personnelles

Dans le cadre de la réalisation des formations et de l'exécution des conventions de formation, le Consultant est amené à collecter des données à caractère personnel. Ces données peuvent être partagées avec ITG formation des sociétés du groupe ITG et éventuellement avec des sociétés tierces (prestataires, sous-traitants...) pour le strict besoin des Formations et de l'exécution des Conventions de formation.

En outre, les personnes concernées disposent, dans certaines conditions, sur les données personnelles les concernant d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, de portabilité et d'opposition. Les personnes concernées seront susceptibles de faire valoir leurs droits directement auprès du Consultant ou de l'éventuelle prestataire ou sous-traitant, qui s'engage à y répondre dans les délais réglementaires et à en informer Dev-A et/ou ITG en écrivant à l'adresse suivante : 20 rue de la Loire 42160 Andrézieux Boutheon Conformément à l'exigence essentielle de sécurité des données personnelles, le Consultant s'engage dans le cadre de l'exécution de ses Formations à prendre toutes mesures techniques et organisationnelles utiles afin de préserver la sécurité et la confidentialité des données à caractère personnel et notamment d'empêcher qu'elles ne soit déformées, endommagées, perdues, détournées, corrompues, divulguées, transmises et/ou communiquées à des personnes non-autorisées.

Par conséquent le consultant s'engage à :

- ne traiter les données personnelles que pour le strict besoin des Formations
- conserver les données personnelles pendant 3 ans ou une durée supérieure si requis pour se conformer aux obligations légales, résoudre d'éventuels litiges et faire respecter les engagements contractuels.
- en cas de sous-traitance, le Consultant se porte fort du respect par ses sous-traitants de tous ses engagements en matière de sécurité et de protection des données personnelles et communique les coordonnées des sous-traitants à Dev-A et/ou ITG.

Article 13 : force majeure

La force majeure s'entend de tout événement extérieur à l'une des parties, échappant à son contrôle, présentant un caractère à la fois imprévisible et irrésistible et reconnu comme tel par la jurisprudence des tribunaux français. Les cas de force majeure suspendent temporairement l'exécution de la Convention de Formation. La partie invoquant un cas de force majeure doit, sous peine de ne pouvoir s'en prévaloir, informer l'autre partie dans les 48 heures suivant la survenance de l'événement, en justifiant de son caractère imprévisible, irrésistible, échappant à son contrôle, la mettant selon elle dans l'impossibilité de respecter ses obligations, en indiquant les dispositions prises ou qu'elle estime nécessaire de prendre alors qu'elle est dans l'impossibilité de le faire par elle-même, ainsi que la durée prévisible du cas de force majeure. Dans tous les cas, la partie empêchée doit faire tout ce qui est en son pouvoir pour limiter la durée et les effets de la force majeure. À l'issue de l'événement, les conditions de la Convention de Formation seront définies entre les Parties. Si l'empêchement est définitif, la Convention de Formation est résolue de plein droit et les parties sont libérées de leurs obligations dans les conditions prévues aux articles 1351 et 1351-1 du Code civil. En cas de prolongation de l'événement au-delà d'une période de un (1) mois, l'une ou l'autre des Parties pourra résilier la convention de formation par lettre recommandée avec avis de réception.

Article 14 : communication

Le client autorise expressément le groupe Dev-A à mentionner son nom, son logo et à faire mention à titre de référence de la conclusion d'une Convention de Formation et de toute opération découlant de son implication dans l'ensemble de leurs documents commerciaux.

Article 15 : interprétation du contrat

Le présent contrat contient tous les engagements des parties, et les correspondances, offres ou propositions antérieures à la signature des présentes, sont considérées comme non-avenues.

Article 16 : loi applicable et juridiction

Les Conventions de Formation et tous les rapports entre Dev-A et le Client relève de la loi française. Tous litiges qui ne pourraient être réglés à l'amiable dans un délai de soixante (60) jours à partir de la date de la première présentation de la lettre recommandée avec accusé de réception, que la partie qui soulevé le différend devra avoir adressée à l'autre, seront de la compétence exclusive du tribunal compétent de Saint-Etienne quel que soit le siège social du client, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie.