



LICENCE PRO BIO-INDUSTRIES ET BIOTECHNOLOGIES

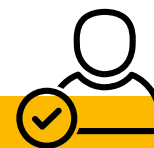
parcours biotechnologies marines et valorisation des bio-ressources



SORBONNE UNIVERSITÉ
Station Biologique
de Roscoff



Contrats en
alternance d'un an



Candidats présélectionnés
par l'ISFFEL



Diplôme reconnu –
Sorbonne Université
(RNCP 30047)

Plus d'informations auprès de :
Charles-Antoine GUILLOUX
06 38 12 66 41 - guilloux@isffel.fr

Sommaire

01 Présentation de l'ISFFEL

02 Licence Professionnelle biotechnologies marines

- Objectifs pédagogiques
 - Débouchés professionnels
-

03 Programme

04 Modalités d'organisation

- Public et recrutement
- Enseignements
- Lieux, dates et durée de la formation
- Calendrier

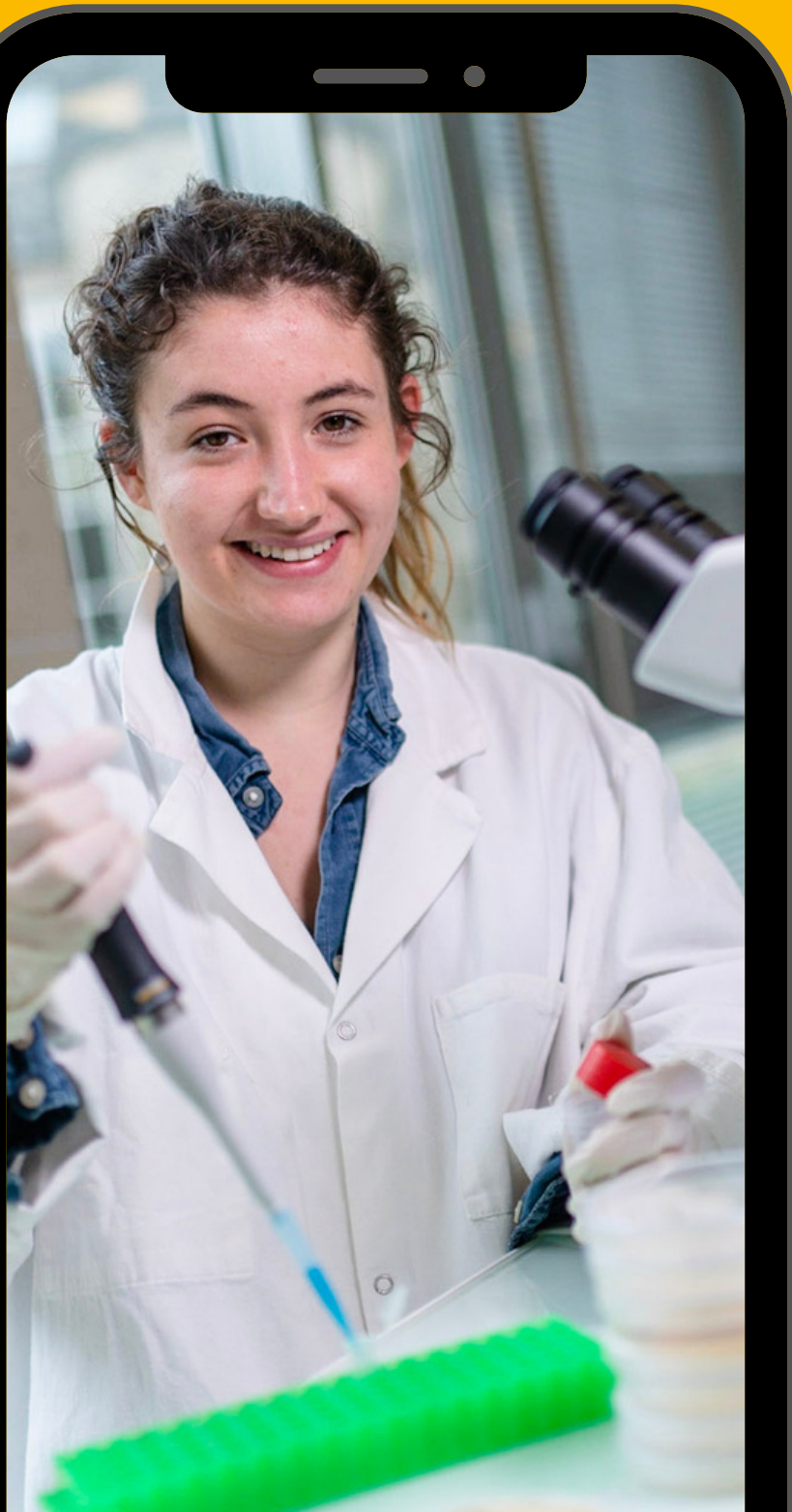
05 Financement de la formation

06 Missions en entreprise & références

- Missions de l'alternant
 - Références clients
-

07 Annexes : Formation continue

08 CGV



01 Présentation de l'ISFFEL



460 étudiants sur St Pol de Léon et 400 répartis sur les sites extérieurs






Nos partenaires



2/3 des entreprises sont trouvées par l'isffel

+ de 90% de taux de réussite aux examens chaque année

88% d'embauche dans un délai de 2 mois

FORMATIONS EN ALTERNANCE DE BAC À BAC+5 2023-2024			
	BAC+2	BAC+3	BAC+4
COMMERCE	BTS Management Commercial Opérationnel	Licence Chargé(e) du Développement Commercial & Marketing	Master Marketing, Commerce, Distribution & Achats
		Licence Commerce & Développement international	
	Titre Certifié Manager d'Unité Marchande	Licence Pro. Commerce & Distribution	Titre Certifié Manager de la Stratégie & de la Performance Commerciale
		Bachelor Responsable du Développement & du Pilotage Commercial	
LOGISTIQUE	BTS Gestion des Transports & Logistique Associée	Licence Pro. Logistique	Master Management de la Supply Chain & Achats
			Titre Certifié Manager Exécutif des Stratégies d'Achat & Approvisionnement
QSE & RSE		Licence Pro. Sécurité Alimentaire	Titre Certifié Manager Santé Sécurité Environnement
BIOTECHS		Licence Pro. Biotechnologies Marines	

02

LICENCE PROFESSIONNELLE BIOTECHNOLOGIES MARINES



Objectifs de la formation

La Licence Professionnelle a pour objectif d'apporter des nouvelles connaissances et compétences nécessaires à la valorisation des ressources marines pour des applications biotechnologiques en agro-alimentaire, nutrition, santé, cosmétique, bien-être, agriculture, et aquaculture.



Débouchés professionnels

A l'issue de leur formation, les diplômés pourront accéder aux différents postes proposés par les entreprises utilisant des bio-ressources marines dans les secteurs agricoles, aquacoles, pharmaceutiques, cosmétiques ou encore agroalimentaires, etc...

Recherche & Développement

- Technicien
- Assistant
- Responsable

Production / Bio-Production

- Technicien
- Assistant
- Responsable





03

Programme

Module	Volume horaire	
UE 1 Ressources marines détails		
<ul style="list-style-type: none"> Enjeux de la gestion des ressources aquacoles Initiation à la gestion des zones côtières, de la biodiversité et du développement durable en milieu littoral Notions d'aquaculture et d'aquaculture durable Connaissances des institutions et notions de droit spécifique au secteur 	30 H	
UE 2 Bio-ressources d'origine marine		
<ul style="list-style-type: none"> Initiation aux trois règnes du vivant (procaryotes, eucaryotes, archées) Connaissance de la biodiversité marine (algues, bactéries, champignons, animaux) Connaissance des molécules actives d'origine marine (bio-polymères, enzymes,...) 	60 H	
UE 3 Equipements et techniques en biotechnologies marines		
<ul style="list-style-type: none"> Techniques fondamentales (Génétique, Microbiologie, Biologie moléculaire, Biochimie, Approches « omiques », Bio-informatique) Biologie Cellulaire (Fermentation, culture cellulaire, ...) Techniques séparatives (chromatographie, filtration, centrifugation, ...) Système d'expression en système hétérologue bactérien et eucaryotes (bactéries, levures, ...) Développement industriel et fabrication : conception de produits industriels, technologie alimentaire, formulation, galénique, essais cliniques, ... 	150 H	
UE 4 Molécules issues des biotechnologies marines et innovation		
<ul style="list-style-type: none"> Marketing Veilles technique et réglementaire Propriété intellectuelle et valorisation Présentation des filières clés : Agroalimentaire, Cosmétologie, Aquaculture, Environnement, Santé, Biomatériaux, Energie... 	60 H	
UE 5 Management de la qualité en laboratoire et en production		
<ul style="list-style-type: none"> Principes généraux de Qualité : assurance qualité, démarche qualité management de la qualité, approche processus, etc... Historique et contextes réglementaires Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) et d'Hygiène Normes et référentiels applicables par secteur d'activité et les certifications associées 	60 H	
UE 6 Gestion d'entreprise		
<ul style="list-style-type: none"> Gestion des opérations de production (planification, ordonnancement) Gestion de projets Gestion financière en entreprise Droit du travail 	60 H	
UE 7 Management du personnel		
<ul style="list-style-type: none"> Communication Management de proximité Anglais 	60 H	
UE 8 Outils scientifiques		
<ul style="list-style-type: none"> Métrie Statistiques appliquées Informatique 	60 H	
UE 9 Projet Tuteuré		76 H
UE 10 Mémoire Professionnel		
TOTAL HEURES		616 H

Modalités d'évaluation

- Contrôle continu (écrit/oral)
 Dossier professionnel
 Mémoire
 Fiche d'évaluation en entreprise
 Examen final (écrit)
 Examen final (oral)

04 Modalités d'organisation



Publics et statut associé

Conditions d'accès : BUT 2, BTS ou L2 en Biologie appliquée, aquaculture

Statuts :

Public étudiant :

- Idéalement moins de 30 ans
- Étudiant / salarié recruté en contrat d'alternance (apprentissage)

Salariés en exercice :

- Salarié pris en charge dans le cadre de la formation continue ou d'un CPF de transition.
- 3 ans d'expérience dans le métier pour engager une démarche de V.A.E

Demands d'emploi :

- Demandeur d'emploi pouvant être indemnisé par le Conseil Régional ou par le Pôle emploi
- 3 ans d'expérience dans le métier pour engager une démarche de V.A.E



Conditions de recrutement

- Présélection sur **dossier**
- **Entretien** devant un jury
- **Présentation** à l'entreprise **des candidats présélectionnés**
- **Période d'essai : 45 jours en entreprise**



Enseignements et Diplôme

- Des enseignants-chercheurs de la Station Biologique de Roscoff
- Des consultants de l'ISFFEL spécialisés



Durée de la formation et calendrier

- Septembre N à août N+1 (contrat d'environ 12 mois)
- Durée du contrat : environ 12 mois
- Rythme d'alternance : 3 semaines de cours pour 3 à 5 semaines en entreprise



Lieu de formation

ISFFEL à **St Pol de Léon** (9 sem.)
(Formations et locaux accessibles aux personnes handicapées)

Station Biologique à **Roscoff** (9sem.)



Licence Bio-industries & Biotechnologiques Marines

SEPT 2023	OCT	NOV	DEC	JANV 2024	FEV	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOUT
1 Ve	1 Di	1 Toussaint Me	1 Ve	1 Jour de l'an Lu	1 Je	1 Ve	1 Pâques Lu	1 Fête du travail Me	1 Sa	1 Lu	1 Je
2 Sa	2 Ve	2 Je	2 Sa	2 Ma	2 Ve	2 Sa	2 Ma	2 Je	2 Di	2 Ma	2 Ve
3 Di	3 Me	3 Ve	3 Di	3 Me	3 Sa	3 Di	3 Me	3 Ve	3 Lu	3 Me	3 Sa
4 Lu	4 Me	4 Sa	4 Di	4 Je	4 Di	4 Ve	4 Je	4 Sa	4 Ma	4 Je	4 Di
5 Ma	5 Je	5 Di	5 Me	5 Ve	5 Lu	5 Me	5 Ve	5 Di	5 Me	5 Ve	5 Lu
6 Me	6 Me	6 Lu	6 Me	6 Sa	6 Ma	6 Me	6 Sa	6 Lu	6 Je	6 Sa	6 Ma
7 Je	7 Sa	7 Ma	7 Je	7 Di	7 Me	7 Di	7 Di	7 Ma	7 Ve	7 Di	7 Me
8 Ve	8 Di	8 Me	8 Me	8 Lu	8 Je	8 Ve	8 Lu	8 Victoire Me	8 Sa	8 Lu	8 Je
9 Sa	9 Lu	9 Je	9 Sa	9 Ma	9 Ve	9 Sa	9 Ma	9 Ascension Je	9 Di	9 Ma	9 Ve
10 Di	10 Ma	10 Ve	10 Di	10 Me	10 Sa	10 Di	10 Me	10 Ve	10 Sa	10 Me	10 Sa
11 Lu	11 Me	11 Armistice Sa	11 Lu	11 Je	11 Di	11 Lu	11 Je	11 Sa	11 Me	11 Je	11 Di
12 Ma	12 Je	12 Di	12 Ma	12 Ve	12 Lu	12 Me	12 Ve	12 Di	12 Me	12 Ve	12 Lu
13 Me	13 Ve	13 Lu	13 Me	13 Sa	13 Ma	13 Me	13 Sa	13 Lu	13 Sa	13 Sa	13 Ma
14 Je	14 Sa	14 Ma	14 Je	14 Di	14 Me	14 Di	14 Di	14 Ma	14 Ve	14 Fête Nat. Di	14 Me
15 Ve	15 Di	15 Me	15 Ve	15 Lu	15 Je	15 Ve	15 Lu	15 Me	15 Sa	15 Lu	15 Assomption Je
16 Sa	16 Lu	16 Je	16 Sa	16 Me	16 Ve	16 Sa	16 Ma	16 Je	16 Di	16 Ma	16 Ve
17 Di	17 Ma	17 Ve	17 Di	17 Me	17 Sa	17 Di	17 Me	17 Ve	17 Lu	17 Me	17 Sa
18 Me	18 Me	18 Sa	18 Lu	18 Me	18 Di	18 Lu	18 Je	18 Sa	18 Ma	18 Je	18 Di
19 Me	19 Je	19 Di	19 Ma	19 Ve	19 Lu	19 Ma	19 Ve	19 Di	19 Me	19 Ve	19 Lu
20 Me	20 Ve	20 Lu	20 Me	20 Sa	20 Ma	20 Me	20 Sa	20 Pentecôte Lu	20 Je	20 Sa	20 Ma
21 Di	21 Sa	21 Ma	21 Je	21 Di	21 Me	21 Je	21 Di	21 Me	21 Ve	21 Di	21 Me
22 Ve	22 Di	22 Me	22 Ve	22 Me	22 Je	22 Ve	22 Lu	22 Me	22 Sa	22 Lu	22 Je
23 Sa	23 Lu	23 Je	23 Sa	23 Ma	23 Ve	23 Sa	23 Ma	23 Me	23 Di	23 Ma	23 Ve
24 Di	24 Ma	24 Ve	24 Di	24 Me	24 Sa	24 Di	24 Me	24 Me	24 Lu	24 Me	24 Sa
25 Lu	25 Me	25 Sa	25 Noël Lu	25 Sa	25 Di	25 Lu	25 Je	25 Sa	25 Ma	25 Je	25 Di
26 Ma	26 Je	26 Di	26 Ma	26 Me	26 Lu	26 Ma	26 Ve	26 Di	26 Me	26 Ve	26 Lu
27 Me	27 Ve	27 Lu	27 Me	27 Sa	27 Ma	27 Me	27 Sa	27 Lu	27 Je	27 Sa	27 Ma
28 Je	28 Sa	28 Ma	28 Je	28 Di	28 Me	28 Je	28 Di	28 Ma	28 Ve	28 Di	28 Me
29 Ve	29 Di	29 Me	29 Ve	29 Lu	29 Je	29 Ve	29 Lu	29 Me	29 Sa	29 Lu	29 Je
30 Sa	30 Lu	30 Je	30 Sa	30 Ma	30 Sa	30 Sa	30 Ma	30 Je	30 Di	30 Ma	30 Ve
31	31 Ma	31	31 Di	31 Me	31	31 Di	31	31 Ve	31	31 Me	31 Sa

05 Financement de la formation

■ En contrat d'apprentissage

Coût de la formation

A date, **les frais pédagogiques sont financés par l'OPCO**, en fonction du niveau de prise en charge validé par France Compétences, sans reste à charge facturé par l'ISFFEL à l'entreprise. A titre d'exemple voici les montants pour différentes branches professionnelles (liste non exhaustive) :

- CPNEFP de la conchyliculture 10 160 €
- CPNE chimie 10 000 €
- CPNE industries alimentaires diverses 10 160 €
- CPNEFP commerces de gros 10 160 €
- CPNE des industries de santé (CPNEIS) 10 160 €

L'ensemble des coûts (NPEC - Niveaux de Prise En Charge) est disponible sur le site de France Compétences

La formation est gratuite pour l'apprenti(e).

■ Rémunération des étudiants

	Avant 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27% du smic	43% du smic	53% du smic	100% du smic
2ème année	39% du smic	51% du smic	61% du smic	100% du smic
3ème année	55% du smic	67% du smic	78% du smic	100% du smic

En cas de succession de contrats d'apprentissage (avec le même employeur ou non), la rémunération de l'apprenti est au moins égale à celle qu'il percevait lors de la dernière année d'exécution du contrat précédent.

■ Aide de l'Etat

Dans la continuité du soutien du Gouvernement au déploiement de l'alternance, une aide d'un montant de 6 000€ sera versée à toutes les entreprises, pour les contrats conclus avec un alternant, mineur comme majeur, du 1er janvier au 31 décembre 2023, pour la première année d'exécution du contrat (demarches.interieur.gouv.fr/professionnels/aides-embauche-contrat-apprentissage).

Tous les employeurs d'apprentis et de salariés en contrat de professionnalisation jusqu'à 30 ans auront accès à cette aide. Le montant de cette aide est unique quelle que soit la taille de l'entreprise, quel que soit le niveau de formation, quel que soit l'âge de l'apprenti.

Cette aide est déclenchée au moment du dépôt du contrat à l'OPCO.

06 Missions en entreprise & références



Exemples de missions

- Mise en place d'une filière algue
- Optimisation du process de production
- Mise en point techniques analytiques
- Veille réglementaire
- Normalisation
- Développement de projets
- Suivi de la production et de la qualité des produits
- Traitement statistiques de données



Parmi ceux qui nous font confiance



Annexes Formation continue

Fort de son expérience dans le cadre de l'alternance, il est naturel pour l'ISFFEL d'accompagner les entreprises sur le développement des savoir-faire de leurs salariés. A ce titre, nous élaborons des solutions personnalisées de formation continue. Chaque proposition est unique et définie en fonction des contraintes de l'entreprise, qu'elles soient organisationnelles (horaires de travail, localisation géographique...), financières (optimisation des budgets de formation, recherche de financements) ou matérielles.

Julien MORVANT

06 12 07 76 68

morvant@isffel.fr

Management de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments

- Devenir auditeur interne
- Intégrer les principes de l'agrèage
- Bonnes pratiques d'hygiène et food defense

Communication - Management Ressources humaines

- Savoir motiver son équipe et déléguer
- Animer des réunions de travail
- Réussir ses entretiens professionnels
- Améliorer son niveau d'Anglais

Commerce -Vente - Marketing

- Mettre en place une prospection commerciale efficace
- Se former à la prévision des ventes
- Affiner sa capacité à vendre

Logistique

- Optimiser la gestion des stocks
- Piloter la performance logistique
- Acheter et négocier une prestation de transport

Sécurité

- Détenir une habilitation électrique
- Devenir Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Préserver les salariés des Troubles Musculo Squelettiques (TMS)

Gestion comptable et financière

- Appréhender les bases de la comptabilité
- Maîtriser les fondamentaux de l'analyse financière
- Mettre en place des tableaux de bords opérationnels

Informatique

- Se perfectionner sur Office
- Concevoir un diaporama

08 Conditions générales de vente

Présentation

Les présentes conditions générales de ventes, concernent le centre de formation et d'apprentissage ISFFEL (Institut Supérieur de Formation), situé à 1050, Pen ar Prat - 29250 Saint-Pol-de-Léon.

1. Objet

Les présentes conditions générales de vente (ci-après désignées les «CGV»), s'appliquent à toutes les commandes concernant les formations organisées par l'ISFFEL. Le fait de passer commande, notamment via la validation d'un bulletin ou dossier d'inscription, l'envoi d'un bon de commande ou la signature d'une convention, implique l'adhésion entière et sans réserve du client aux présentes CGV. Toute condition contraire et notamment toute condition générale ou particulière opposée par le client ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de l'ISFFEL, prévaloir sur les présentes conditions et ce, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance. Le client se porte fort du respect des présentes conditions par l'ensemble de ses salariés, préposés et agents. Le client reconnaît également que, préalablement à toute commande, il a bénéficié des informations et conseils suffisants de la part de l'ISFFEL, lui permettant de s'assurer de l'adéquation de l'offre de services à ses besoins.

2. Obligations respectives des parties

Pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, une convention de formation est adressée au client. Il s'engage à retourner à l'ISFFEL, avant le démarrage de la formation, un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise.

Si le client est une personne entreprenant l'action de formation à titre individuel et à ses frais, un contrat de formation professionnelle sera établi conformément aux dispositions de l'article L.6353-3 du Code du travail.

L'action de formation se déroule conformément au programme remis au client.

A l'issue de toute action, une facture et une attestation de présence seront adressées au client (ou à l'organisme payeur désigné par le client). Une attestation de fin de formation est également remise au stagiaire.

3. Annulation ou report du fait de l'ISFFEL

L'ISFFEL se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler la formation, notamment dans le cas où le nombre de participants serait insuffisant pour assurer le bon déroulement de la session de formation. Dans ce cas, le client est prévenu dans les plus brefs délais de cette annulation ou de ce report. Aucune indemnité ne pourra être versée au client et en tout état de cause, les frais de réservation de déplacement et d'hébergement réalisés par le client avant d'avoir reçu une convocation à la formation ne pourront pas lui être remboursés.

De manière exceptionnelle et en cas de force majeure, l'ISFFEL se réserve le droit de remplacer les intervenants initialement prévus pour assurer la formation par d'autres, garantissant une formation de qualité identique.

En cas de réalisation partielle de la formation du fait de l'ISFFEL, la facturation se fera au prorata temporis des heures réalisées par rapport au nombre d'heures prévues.

4. Annulation ou report du fait du client

Toute annulation doit être communiquée par écrit. Si une annulation intervient moins de dix jours calendaires avant la date de début de la prestation (ou quatorze jours si le contrat de formation est conclu à distance), ou en cas d'annulation après le début de la prestation, d'absence, d'abandon ou de non réalisation des activités prévues, l'ISFFEL facturera les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de cette prestation.

Dans les cas particuliers d'absence ou d'abandon du stagiaire, entraînant la réduction du montant de la prise en charge des frais de formation par les financeurs prévus, l'ISFFEL se réserve le droit de facturer au client les sommes dues.

Si l'abandon est le fait d'un cas de force majeur, dûment reconnu (événement imprévisible, insurmontable et extérieur aux parties) et signalé par le client par lettre recommandée avec accusé de réception, en joignant toutes les pièces justificatives utiles, le paiement n'est dû qu'au prorata temporis des heures de formation réalisées.

Hormis pour les formations diplômantes, l'ISFFEL offre la possibilité au client, avant le début de la prestation, de substituer au participant inscrit une autre personne ayant les mêmes besoins.

5. Paiement

Les prestations ne sont pas assujetties à la TVA en vertu des dispositions de l'article 261 du code général des impôts. Elles comprennent la formation et les supports pédagogiques. Si cela figure sur le programme, les pauses et déjeuner du midi sont compris dans le prix indiqué.

Règlement par un OPCO :

En cas de règlement par un OPCO dont dépend le client, il appartient au client d'effectuer la demande de prise en charge auprès de l'OPCO avant le début de la formation.

En l'absence de réception de cet accord ou en cas de prise en charge partielle de l'OPCO, le restant dû sera directement facturé au client.

6. Défaut de paiement

En cas de défaut de paiement dans un délai imparti de 30 jours après envoi de la facture, une lettre de relance est envoyée au débiteur. A l'issue d'un nouveau délai de 30 jours, en l'absence de règlement, une mise en demeure avant recouvrement contentieux est envoyée au débiteur. La mise en œuvre de procédures de recouvrement forcé est susceptible d'entraîner des frais pour le débiteur.

7. Propriété Intellectuelle

Les contenus des formations sont des œuvres protégées par des dispositions nationales et internationales en matière de droit d'auteur et de droits voisins.

L'ISFFEL est seul titulaire des droits de propriété intellectuelle de l'ensemble des formations qu'il propose à ses clients. A cet effet, l'ensemble des contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale,...) utilisés par l'ISFFEL pour assurer les formations demeurent sa propriété exclusive. A ce titre ils ne peuvent faire l'objet d'aucune utilisation, transformation, reproduction, exploitation non expressément autorisée au sein ou à l'extérieur du client sans accord exprès de l'ISFFEL. En particulier, le client s'interdit d'utiliser le contenu des formations pour former d'autres personnes que son propre personnel et engage sa responsabilité sur le fondement des articles L. 122-4 et L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle en cas de cession ou de communication des contenus non autorisée. Toute reproduction, représentation, modification, publication, transmission, dénaturation, totale ou partielle des contenus de formations est strictement interdite, et ce quels que soient le procédé et le support utilisés. En tout état de cause, l'ISFFEL demeure propriétaire de ses outils, méthodes et savoir-faire développés antérieurement ou à l'occasion de l'exécution des prestations.

8. Protection des données à caractère personnel

Conformément à la loi du 23 mai 2018 relative au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), les stagiaires disposent d'un droit d'accès, de modifications, de rectifications et de suppression des données personnelles les concernant ayant été collectées par l'intermédiaire de l'ISFFEL. Il suffit, pour exercer ce droit, d'un courrier postal aux coordonnées figurant sur la facture, à l'attention du Directeur.

Les données personnelles, recueillies par l'intermédiaire des différents formulaires et notamment la convention de formation remplie par le client, et toutes informations futures, sont utilisées par l'ISFFEL uniquement dans le cadre de la mise en œuvre de services offerts, et ne font l'objet d'aucune communication à des tiers.

En tant que responsable du traitement du fichier de son personnel, le client s'engage à informer chaque stagiaire que des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées par l'ISFFEL aux fins de réalisation et de suivi de la formation; que la connexion, le parcours de formation et le suivi des acquis des stagiaires sont des données accessibles à ses services ; que conformément à la loi RGPD du 23 mai 2018, le stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification des données à caractère personnel le concernant. Le client est responsable de la conservation et de la confidentialité de toutes les données qui concernent le stagiaire et auxquelles il aura eu accès.

9. Confidentialité

Les parties s'engagent à garder confidentiels les informations et documents concernant l'autre partie de quelque nature qu'ils soient, économiques, techniques ou commerciaux, auxquelles elles pourraient avoir accès au cours de l'exécution du contrat ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à la conclusion du contrat, notamment l'ensemble des informations figurant dans la proposition commerciale et financière transmise par l'ISFFEL au client. L'ISFFEL s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que ses partenaires ou fournisseurs les informations transmises par le client, y compris les informations concernant les stagiaires.

10. Communication

Le client accepte d'être cité par l'ISFFEL comme client de ses formations, aux frais de l'ISFFEL. Sauf engagements particuliers et sous réserve du respect des Dispositions de l'article 11, l'ISFFEL peut mentionner le nom du client, son logo ainsi qu'une description objective de la nature des prestations, objet du contrat, dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects et de sa clientèle notamment sur son site internet, entretiens avec des tiers, communications à son personnel, documents internes de gestion prévisionnelle, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l'exigeant.

11. Contentieux – Droit applicable – Attribution de compétence

Les présentes CGV sont régies par le droit français. En cas de litige survenant entre le client et l'ISFFEL à l'occasion de l'exécution du contrat, il sera recherché une solution à l'amiable. A cette fin, le client peut solliciter l'intervention d'un médiateur. A défaut de résolution amiable, tout litige de toute nature ou toute contestation relative à la formation ou à l'exécution de la commande sera soumis au tribunal compétent.

La responsabilité de l'ISFFEL vis-à-vis du client ne saurait excéder en totalité le montant payé par le client à l'ISFFEL au titre des présentes conditions.

12. Divers

Les présentes conditions expriment l'intégralité des obligations du client ainsi que celles de l'ISFFEL. L'ISFFEL se réserve le droit de modifier unilatéralement les termes des présentes, les conditions applicables étant celles en vigueur à la date de passation de la commande par le client.

Dans l'hypothèse où l'une des dispositions des présentes conditions serait considérée nulle en vertu d'une disposition légale ou réglementaire, présente ou future, ou d'une décision de justice revêtue de l'autorité de la chose jugée et émanant d'une juridiction ou d'un organisme compétent, cette disposition du contrat serait alors réputée non écrite, toutes les autres dispositions des présentes conditions conservant force obligatoire entre les Parties.

Le fait que l'une ou l'autre des Parties ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des dispositions des présentes CGV ne pourra jamais être considéré comme une renonciation de sa part aux droits qu'elle tient des présentes.