



**THÉÂTRE  
DE CUISINE**  
PÔLE THÉÂTRE D'OBJET

# LIVRET D'INFORMATION

## LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES DU THÉÂTRE DE CUISINE

### LE THÉÂTRE DE CUISINE

Katy Deville et Christian Carrignon fondent le Théâtre de Cuisine, en 1979. Ils participent au début des années 80 avec les compagnies Vélo Théâtre, Gare Centrale, Manarf... à la création d'un nouveau langage théâtral, le Théâtre d'objet. Depuis, une quarantaine de spectacles a vu le jour. Ces créations revisitent l'histoire, ses mythes et ses légendes. Aujourd'hui, le Théâtre de Cuisine se consacre à sa mission de transmission d'un langage théâtral singulier, sous la forme de formation et d'accompagnement de jeunes artistes et s'affirme comme un pôle de référence nationale du Théâtre d'objet.

### ORGANISME DE FORMATION

Le **Théâtre de Cuisine** est organisme de formation depuis 2016 enregistrée à la Préfecture sous le n°93131625413. Katy Deville et Christian Carrignon menaient déjà des formations professionnelles continues avant cette date et ils ont souhaité structurer leurs propositions et construire un programme de formation cohérent avec l'évolution du langage du Théâtre d'objet et les besoins des artistes.

Chaque saison, entre trois et six formations sont mises en place permettant aux artistes de poursuivre et compléter leur parcours professionnel, de produire une réflexion critique, prospective, intime et collective sur leur pratique, d'explorer concrètement un nouveau langage complémentaire à leur domaine artistique et permettant parfois de concrétiser une production artistique.

Nos formations se déroulent à Marseille à la Friche Belle de Mai dans nos locaux et se déclinent sur l'ensemble du territoire national, en partenariat avec des structures de création, de diffusion, d'enseignement ou des collectivités territoriales. C'est l'occasion de créer une dynamique au sein des territoires, de favoriser la mobilité et la mixité des artistes en termes de générations et de parcours.

Toutes les formations sont dirigées par des artistes reconnus pour la qualité de leurs engagements artistiques et leurs qualités pédagogiques sous la houlette de Katy Deville, responsable pédagogique. Metteurs en scène, comédiens, créateurs lumière, musiciens... nos formateurs ont un lien étroit avec le Théâtre d'objet et une histoire artistique et culturelle singulière.

Sur nos formations, sauf action spécifique, l'Afdas, Opérateur de compétences, peut participer au financement des ayants droits.

Notre mission de veille permet de repérer les mutations des pratiques et des esthétiques, les évolutions sociétales et technologiques, d'identifier les enjeux professionnels et de construire notre plan de formation en adéquation avec les besoins.

Cette expertise a permis au Théâtre de Cuisine de réaliser depuis 2016, 14 formations dédiées au Théâtre d'objet, d'accueillir 143 artistes venus de la France entière et de l'étranger, de proposer 731 heures de stages.

### SOMMAIRE

**Le Théâtre de Cuisine**

**Organisme de formation**

L'équipe

Le lieu

Les formations

Les formateurs

Modalités pédagogiques

Modalités d'évaluation

Conditions générales d'inscription

# L'ÉQUIPE

Le Théâtre de Cuisine est composé d'une équipe administrative et pédagogique en capacité

- D'informer, de contractualiser et d'accueillir les participants ;
- De mobiliser des ressources pour accueillir au mieux les personnes en situation de handicap ;
- De rédiger le budget, d'en suivre l'administration et l'exécution, de conserver en son siège social tous les éléments et comptes ;
- De veiller à la présence des formateurs sur la période d'intervention ;
- D'assurer les rémunérations, charges sociales et fiscales des formateurs.

Une équipe de formateur en mesure

- De formaliser un scénario pédagogique
- De mettre en œuvre le programme pédagogique ;
- D'accompagner les stagiaires dans leur parcours de formation.

Les personnes référentes sont :

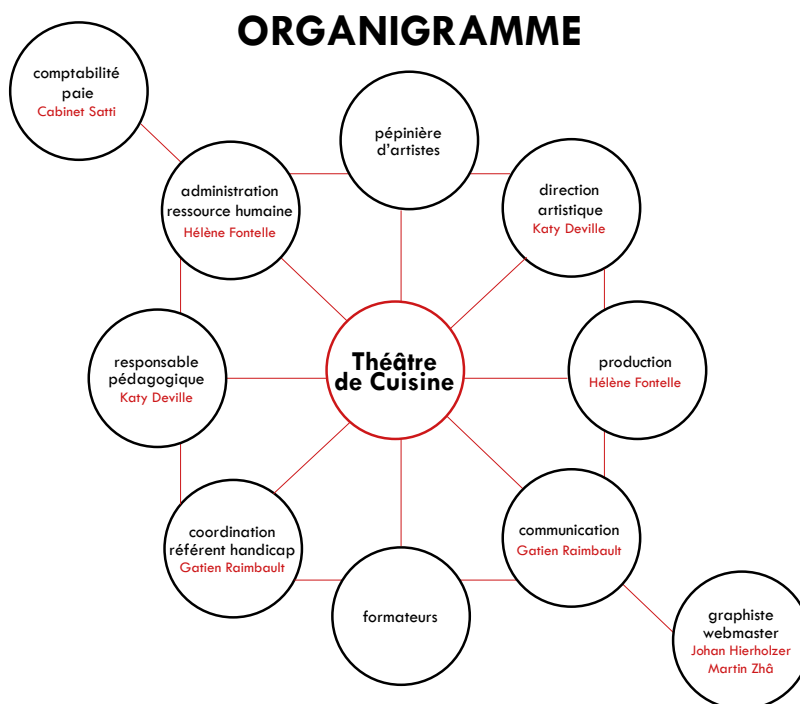
**Katy DEVILLE, responsable pédagogique**

**Gatien Raimbault, coordinateur de formation et référent handicap**

**L'équipe est joignable au Théâtre de Cuisine,  
Friche La Belle de Mai, 41 Rue Jobin, 13003 Marseille  
du lundi au vendredi (sauf le mercredi) de 9h à 17h30,  
par mail [thcuisine@free.fr](mailto:thcuisine@free.fr) ou par téléphone au 04 95 04 95 87.**

## SOMMAIRE

Le Théâtre de Cuisine  
Organisme de formation  
**L'équipe**  
Le lieu  
Les formations  
Les formateurs  
Modalités pédagogiques  
Modalités d'évaluation  
Conditions générales d'inscription



## LE LIEU

Le Théâtre de Cuisine dispose d'un espace de travail pour l'accueil des formations, situé à la Friche Belle de Mai à Marseille (13), lieu de fabrique d'art et de culture mais également lieu de vie ouvert sur le quartier et ses habitants.

L'équipement est constitué de :

- Un studio de 100m<sup>2</sup> disposant d'un plateau de 10m d'ouverture et 6 m de profondeur (murs noirs, obscurité totale, gradin frontal amovible d'une capacité d'accueil de 30 personnes)
- Un atelier de construction/espace de repos (55 m<sup>2</sup>)
- L'espace de repos est équipé d'un réfrigérateur, d'un micro-onde et de quoi déjeuner sur place.
- Matériel son et lumière : jeu d'orgue 6 circuits lumière, 1 rack 6 circuits, 2kw MAX ;
- Des objets. Au fil des années, le Théâtre de Cuisine a glané, chiné, accumulé un millier d'objets remplis de mémoire qui sont mis à disposition des participants

Cet espace de travail n'étant pas accessible aux personnes à mobilité réduite, le Théâtre de Cuisine peut mobiliser d'autres lieux d'accueil sur la Friche Belle de Mai en fonction des besoins. **Si vous êtes en situation de handicap, n'hésitez pas à contacter Gatien Raimbault, référente handicap, en capacité de mobiliser des ressources afin de vous accueillir au mieux.**

### SOMMAIRE

Le Théâtre de Cuisine  
Organisme de formation  
L'équipe  
**Le lieu**  
**Les Formations**  
Les formateurs  
Modalités pédagogiques  
Modalités d'évaluation  
Conditions générales d'inscription

## LES FORMATIONS

Le Théâtre de Cuisine met en place de nombreuses formations de théâtre d'objet à destination des professionnels du spectacle vivant tout au long de l'année. Christian Carrignon et Katy Deville ont développé un protocole pédagogique afin d'appréhender la grammaire, le vocabulaire ainsi que les multiples fonctionnements de l'objet, du langage du Théâtre d'objet et sollicitent des artistes reconnus pour leur maîtrise de ce langage et leur qualité pédagogique.

Ces actions de formation entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue prévue par l'article L.6313 - 1 de la sixième partie du Code du travail, à savoir «6°. Les actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances».

La qualité des formations proposées par le Théâtre de Cuisine est évaluée et reconnue : outre le bilan réalisé collectivement le dernier jour du stage, des fiches d'évaluation sont remplies par les stagiaires et les formateurs.

### Deux synthèses d'évaluations 2025 à chaud des bénéficiaires

#### • [Le théâtre d'objet et sa pratique](#)

Session du 3 au 7 février 2025

Note sur la qualité globale de la formation : 19,96/20

100 % des stagiaires pensent que la formation a complètement répondu à leurs attentes initiales

100% des stagiaires recommandent cette formation à une personne exerçant le même métier

#### • [Le montage dans le théâtre d'objet](#)

Session du 3 au 14 Mars 2025

Note sur la qualité globale de la formation : 19,4/20

100 % des stagiaires pensent que la formation a complètement répondu à leurs attentes initiales

100% des stagiaires recommandent cette formation à une personne exerçant le même métier

# LES FORMATEURS • 2020-2025

## **MARIE CARRIGNON**

Co-directrice artistique de la Compagnie TAC TAC  
Chef électricienne, créatrice lumière, régisseuse théâtre, metteur en scène, formatrice

## **KATY DEVILLE**

Co-directrice artistique du Théâtre de Cuisine – précurseur du Théâtre d'objet  
Metteur en scène, comédienne, formatrice

## **OLIVIER DUCAS**

Co-directeur artistique du Théâtre de la Pire Espèce  
Metteur en scène, auteur, comédien, manipulateur et formateur

## **GUILLAUME ISTACE**

Musicien, comédien, metteur en scène, formateur

## **CHARLOT LEMOINE**

Directeur artistique du Vélo Théâtre - précurseur du Théâtre d'objet  
Metteur en scène, comédien, plasticien, formateur

## **AGNÈS LIMBOS**

Directrice artistique de la Cie Gare Centrale - précurseur du Théâtre d'objet  
Metteur en scène, comédienne, formatrice

## **ARNAUD LOUSKI-PANE**

Membre fondateur du collectif Mazette !  
Marionnettiste, scénographe, sculpteur, metteur en scène, formateur

## **JULIEN MELLANO**

Metteur en scène, scénographe et interprète au sein du Collectif Aïe Aïe Aïe  
Formateur

## **FRANCIS MONTY**

Co-directeur artistique du Théâtre de la Pire Espèce  
Metteur en scène, auteur, marionnettiste, comédien, formateur

## **VALENTIN PASGRIMAUD**

Co-directeur artistique de la compagnie Les Maladroits  
Metteur en scène, comédien, formateur

## **JACQUES TEMPLERAUD**

Directeur artistique du Théâtre Manarf ! - précurseur du Théâtre d'objet  
Metteur en scène, comédien, formateur

## **ELISE VIGNERON**

Directrice artistique du Théâtre de L'Entrouvert  
Marionnettiste, scénographe, metteuse en scène, formatrice

## **ARNO WÖGERBAUER**

Co-directeur artistique de la compagnie Les Maladroits  
Metteur en scène, comédien, formateur

## **RENAUD HERBIN**

Directeur artistique de L'E T E N D U  
Metteur en scène, marionnettiste, formateur

## **FLOP**

Metteur en scène, scénographe, éclairagiste, formateur

## **JULIE DUMONS**

Éclairagiste, Régisseuse, Créatrice, Formatrice

## **Ariel Doron**

Metteur en Scène et comédien, Formateur

## **Olivier Rannou**

Metteur en Scène et comédien, Formateur

## **Éric de Sarria**

Metteur en scène, plasticien, comédien, formateur

## **SOMMAIRE**

Le Théâtre de Cuisine  
Organisme de formation  
L'équipe  
Le lieu  
Les formations  
**Les formateurs**  
Modalités pédagogiques  
Modalités d'évaluation  
Conditions générales d'inscription

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

**Les modalités pédagogiques** auxquelles nous tenons sont :

- Des formations dispensées en présentiel animées par des formateurs reconnus dans leur domaine d'activité.
  - Un travail de préparation demandée en amont, choix d'objet et de matière
  - Des échauffements quotidiens
  - Des méthodes pédagogiques proposant une mise en pratique, individuelle et en groupe, du Théâtre d'objet au plateau par le biais de différents exercices.
  - Des expériences pratiques suivies de décryptage collectifs avec rappel des notions théoriques.
  - Une analyse de la proposition des stagiaires par les formateurs à l'issue de chaque exercice.
  - Une équipe disponible tout au long de la formation et au-delà, pour suivre le déroulement administratif et pédagogique, individuel et collectif.
- **Une évaluation** du stagiaire qui comprend :
- Un questionnaire d'inscription en amont de la formation pour définir les besoins et les attentes du stagiaire
  - Une grille d'évaluation à chaud à l'issue de la formation permettant une auto-évaluation et le recueil des éléments d'amélioration à apporter
  - La délivrance d'une attestation de formation
  - La délivrance d'une attestation de présence
  - Un entretien individuel sur demande formulée par le stagiaire
  - Une grille d'évaluation à froid envoyée aux stagiaires entre 4 et 6 mois après la fin de la formation permettant de recueillir leurs appréciations et l'insertion des éléments abordés en formation dans leur pratique artistique.

### SOMMAIRE

Le Théâtre de Cuisine  
Organisme de formation  
L'équipe  
Le lieu  
Les Formations  
Les formateurs  
**Modalités pédagogiques**  
**Modalités d'évaluation**  
Conditions générales d'inscription

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis théoriques et pratiques (application au plateau) font l'objet d'un processus d'évaluation continue durant tout le déroulé de la formation et en lien avec les objectifs pédagogiques. Un regard attentif sera porté sur l'engagement du stagiaire tout au long du processus de travail.

Un bilan pédagogique de la formation et des stagiaires, est réalisé le dernier jour du stage, avec l'ensemble des participants, les formateurs et, dans la mesure du possible, la coordinatrice et la responsable pédagogique du Théâtre de Cuisine.

# CONDITIONS GENERALES D'INSCRIPTION EN FORMATION

En vigueur au 15 mars 2021

Les présentes conditions générales précisent les modalités d'inscription, de règlement et d'annulation, les engagements du bénéficiaire et de l'organisme de formation ainsi que les modes de contractualisation pour les actions de formation proposées par l'organisme de formation Les Théâtres de Cuisine.

Tout contrat implique l'acceptation sans réserve par le bénéficiaire et son adhésion pleine et entière aux présentes Conditions Générales. Il s'entend par contrat, la signature de la convention de formation professionnelle continue.

En cas de non acceptation des conditions générales le bénéficiaire se doit de renoncer à l'accès à la formation proposée par Les Théâtres de Cuisine.

## ARTICLE 1 – L'ORGANISME DE FORMATION

Les formations sont assurées par l'organisme de formation Les Théâtres de Cuisine enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 93131625413 auprès de la DREETS (Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités) de Provence-Alpes-Côte d'Azur dont le siège social se situe à La Friche Belle de Mai, 41 rue Jobin 13003 Marseille.

Numéro de Siret : 327167441 00069

Numéro de Licence : L-R-21-682 - Code APE : 9001 Z

N° de TVA intra-communautaire : FR 75 32716744100069

ci-après désigné par Organisme de formation.

La représentante de l'association Les Théâtres de Cuisine est Florence Gayraud-Blayo agissant en qualité de Présidente.

La coordination de l'action de formation est assurée par Gatien Raimbault, joignable au Théâtre de Cuisine, 41 Rue Jobin, La Friche Belle de Mai 13003 Marseille, 04 95 04 95 87 – thcuisine@free.fr du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30.

## ARTICLE 2 – DESCRIPTION DE LA FORMATION

Les formations sont décrites dans le programme pédagogiques. Elles se déroulent en présentiel exclusivement. Les dates d'entrée et de sortie de formation sont fixes.

Cette action de formation entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue prévue par l'article L.6313 - 1 de la sixième partie du Code du travail, à savoir «6°. Les actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances».

Cette action de formation ne peut pas être financée par le Compte Personnel de Formation.

## ARTICLE 3 - DESCRIPTION DE LA PROCEDURE D'INSCRIPTION

Pour faire acte de candidature, le bénéficiaire doit faire parvenir par courrier postal au siège social de l'organisme de formation ou par mail (thcuisine@free.fr) son curriculum vitae soit une description de son parcours professionnel et une lettre de motivation précisant les attentes et les besoins au regard de la formation souhaitée.

Ces documents sont confiés aux formateurs qui apprécient la candidature au regard des objectifs pédagogiques de la formation et de l'homogénéité du groupe.

## SOMMAIRE

Le Théâtre de Cuisine

Organisme de formation

L'équipe

Le lieu

Les formations

Les formateurs

Modalités pédagogiques

Modalités d'évaluation

**Conditions générales  
d'inscription en formation**

L'acceptation de la candidature ne vaut pas pour inscription. Le bénéficiaire doit renvoyer un questionnaire d'inscription fourni par l'organisme de formation au moment de l'acceptation de sa candidature afin de valider son inscription. Ce document formalise l'inscription, permet d'identifier les personnes en situation de handicap, de réunir les données administratives du bénéficiaire, le mode de financement choisi ainsi qu'un aperçu du parcours du bénéficiaire et de ses motivations.

#### **ARTICLE 4 – LISTE D'ATTENTE**

Afin de constituer un groupe de bénéficiaire le plus homogène possible, l'organisme de formation peut mettre en attente les candidatures et ne valider la participation des bénéficiaires que 6 semaines avant le début de la formation. Les démarches de recherche de financement en particulier dans le cas d'un financement par un opérateur de compétences seront néanmoins engagées en amont.

Dans le cas du nombre de candidature atteint, l'organisme de formation ouvre une liste d'attente. Les conditions d'inscription sur cette liste d'attente sont les mêmes que décrites dans l'article ci-dessus. Les démarches de recherche de financement dans le cas d'un financement par un opérateur de compétences peuvent également être engagées. Le bénéficiaire pourra participer à la formation dans le cas d'un désistement d'un autre bénéficiaire.

#### **ARTICLE 5 – DATE LIMITE D'INSCRIPTION**

Une inscription est possible, dans la limite des places disponibles, jusqu'à 4 semaines avant le début de la formation pour un financement par un opérateur de compétences ; jusqu'à une semaine avant le début de la formation dans le cas d'un autofinancement.

#### **ARTICLE 6 – DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Dans le cadre d'un autofinancement, une convention de formation professionnelle continue entre le bénéficiaire et l'organisme de formation précisant les engagements de chacun est établie après réception du questionnaire d'inscription.

Dans le cas d'une prise en charge du coût pédagogique par l'opérateur de compétences, une convention tri-partite entre l'opérateur de compétences, le bénéficiaire et l'organisme de formation sera établie par l'opérateur de compétences. Ce dernier s'occupe de la rédaction et de la transmission de la convention aux personnes concernées.

#### **ARTICLE 7 – TARIF**

Le coût pédagogique des formations est détaillé dans le programme pédagogique.

Ce tarif n'inclut pas le transport, l'hébergement et les repas du bénéficiaire qui restent à sa charge.

#### **ARTICLE 8 – REGLEMENT**

Dans le cas, d'un autofinancement, les factures sont émises à l'inscription. Le bénéficiaire s'engage à verser à l'organisme la totalité du prix susmentionné. Dans ce cas, les modalités de paiement de la somme susmentionnée incombant au bénéficiaire seront les suivantes :

1/ Le paiement d'arrhes soit 30% de la somme globale à réception de la convention de formation professionnelle continue ;

2/ le paiement de 30%, le premier jour du stage ;

2/ Le paiement du solde, le dernier jour du stage.

Les paiements sont effectués par chèques bancaires ou virements bancaires, à l'ordre des Théâtres de Cuisine.

Toute somme non payée à l'échéance donnera lieu au paiement par le bénéficiaire de pénalités de retard égales à 10% de la somme due. 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 du paiement.

En outre, conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, toute somme non payée à l'échéance donnera lieu au paiement par le bénéficiaire d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante euros (40€). Cette indemnité est due de plein droit, sans mise en demeure préalable dès le premier jour de retard de paiement et pour chaque facture impayée à son échéance.

## **ARTICLE 9 – REGLEMENT PAR UN OPERATEUR DE COMPETENCES**

Si le bénéficiaire souhaite que le règlement soit effectué par l'opérateur de compétences dont il dépend, il lui appartient :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation soit au moins 4 semaines avant le début de la formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande ;
- de l'indiquer explicitement sur son questionnaire d'inscription.

L'organisme de formation s'engage alors à fournir au bénéficiaire les éléments nécessaires à sa demande soit : de compléter le formulaire de demande de prise en charge de l'opérateur de compétences, de fournir un devis et le programme pédagogique de la formation.

Si l'Opérateur de Compétences ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au bénéficiaire.

Si l'organisme de formation n'a pas reçu la convention de formation professionnelle continue par l'Opérateur de Compétences au 1<sup>er</sup> jour de la formation, le bénéficiaire 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 bénéficiaire sera redevable de l'intégralité du coût de la formation et sera facturé du montant correspondant.

## **ARTICLE 10 - REPORT ET ANNULATION D'UNE FORMATION PAR L'ORGANISME DE FORMATION**

Les Théâtres de Cuisine se réservent la possibilité d'annuler ou de reporter des formations planifiées sans indemnités, sous réserve d'en informer le bénéficiaire avec un préavis raisonnable.

En cas de cessation anticipée de la prestation du fait de l'organisme, le présent contrat est résilié et seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat.

## **ARTICLE 11 – ANNULATION D'UNE FORMATION PAR LE BENEFICIAIRE**

Toute annulation d'une formation à l'initiative du bénéficiaire devra être communiquée par écrit et argumentée.

En cas de résiliation par le stagiaire de la convention de formation professionnelle continue par suite de force majeure dûment reconnue, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au contrat.

En cas d'abandon du stagiaire pour un motif autre que la force majeure dûment reconnue, le contrat est résilié et la totalité des prestations prévues au présent contrat sont dues à l'organisme.

## **ARTICLE 12 - OBLIGATIONS ET RESPONSABILITE DES THEATRES DE CUISINE**

Les Théâtres de Cuisine s'engagent à fournir la formation avec diligence et soin raisonnables. S'agissant d'une prestation intellectuelle, Les Théâtres de Cuisine ne sont tenus qu'à une obligation de moyens.

En conséquence, l'organisme de formation sera responsable uniquement des dommages directs résultant d'une mauvaise exécution de ses prestations de formation, à l'exclusion de tout dommage immatériel ou indirect consécutifs ou non.

En toutes hypothèses, la responsabilité globale de l'organisme de formation, au titre ou à l'occasion de la formation, sera limitée au prix total de la formation.

## **ARTICLE 13 - OBLIGATIONS DU BENEFICIAIRE**

Le bénéficiaire s'engage à :

- Payer le prix de la formation ;
- Ne reproduire aucuns exercices ou consignes effectués pendant la formation sans citer leur provenance et leur auteur.
- Etre présent et assidu à chacune des sessions de formation organisée par l'organisme ;
- Signer une feuille d'émargement pour chacune des séances de formation effectuée ;
- Répondre à un questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation

En cas d'imprévu, sauf cas de force majeure, le stagiaire est tenu d'informer l'organisme de formation de son absence au minimum 24h à l'avance.

## **ARTICLE 14 - PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES**

Dans le cadre de la réalisation des formations, Les Théâtres de Cuisine sont amenés à collecter des données à caractère personnel.

Sauf avis contraire du bénéficiaire, les données relevant de son adresse postale, de son numéro de téléphone et de son mail sont transmises à l'ensemble du groupe des bénéficiaires de la présente action de formation.

L'organisme de formation intégrera, sauf avis contraire des bénéficiaires, son adresse mail aux destinataires de sa newsletter présentant les activités du Théâtre de Cuisine.

En outre le bénéficiaire dispose sur les données personnelles le concernant d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, de portabilité, et d'apposition et peut à tout moment révoquer les consentements aux traitements. La personne concernée sera susceptible de faire valoir ses droits directement auprès des Théâtres de Cuisine qui s'engage à y faire droit dans les délais réglementaires et à en informer les Théâtres de Cuisine, en écrivant à l'adresse suivante : [thcuisine@free.fr](mailto:thcuisine@free.fr)

Conformément à l'exigence essentielle de sécurité des données personnelles, Les Théâtres de Cuisine s'engagent 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 soient déformées, endommagées, perdues, détournées, corrompues, divulguées, transmises et/ou communiquées à des personnes non autorisées.

Par conséquent, l'organisme de formation s'engage à :

- Ne traiter les données personnelles que pour le strict besoin des formations ;
- Conserver les données personnelles pendant trois (3) ans ou une durée supérieure pour se conformer aux obligations légales, résoudre d'éventuels litiges et faire respecter les engagements contractuels ;
- En cas de sous-traitance, l'organisme de formation se porte fort du respect par ses sous-traitants de tous ses engagements en matière de sécurité et de protection des données personnelles.
- Enfin, dans le cas où les données à caractère personnel seraient amenées à être transférées hors de l'union européenne, il est rappelé que cela ne pourra se faire sans l'accord du Client et/ou de la personne physique concernée.

Les données des bénéficiaires issus de leur recueil de satisfaction à chaud pourront être communiquées pour réaliser des statistiques de qualité.

## **ARTICLE 15 - DROIT A L'IMAGE**

Le bénéficiaire autorise l'organisme de formation à prendre des photos ou faire des captations vidéos et à les utiliser dans le cadre de la promotion de ses actions de formation uniquement.

## **ARTICLE 16 - LOI APPLICABLE ET JURIDICTION**

Les Contrat et tous les rapports entre Les Théâtres de cuisine et le bénéficiaire relèvent de la Loi française. Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal de Marseille sera seul compétent pour régler le litige.

Document réalisé par Corinne Nobileau, le 12 mai 2021  
et mis à jour par Gatien Raimbault en Juillet 2022



# THÉÂTRE DE CUISINE

PÔLE THÉÂTRE D'OBJET

**THEATRE DE CUISINE**

La Friche Belle de Mai  
41 Rue Jobin - 13003 Marseille  
04 95 04 95 87  
thcuisine@free.fr  
[www.theatredecuisine.com](http://www.theatredecuisine.com)

N° de déclaration d'activité : 93131625413  
SIRET : 327 167 441 00069  
APE : 9001Z - Licence : L-R-21-682