

## Conditions Générales de Vente

### I - Prestation « Coach Culinaire »

#### 1. Prestation

- Notre prestation, d'une durée moyenne de 2 heures chez le client ou sur place, comprend :
  - Les achats (tous les ingrédients servant à la préparation de la recette) ;
  - Toutes les préparations culinaires devant et avec le(s) client(s) ;
  - Toutes les explications nécessaires aux recettes choisies pour le cours ;
  - Chez le client, le rangement et le nettoyage de la cuisine (éléments utilisés).
  - Le ou les clients conservent avec eux toutes les préparations culinaires élaborées pendant le cours. Ils peuvent notamment les emporter ou les déguster sur place.
  
- Déroulement :
  - Dans le cadre d'un coaching chez le client :
    - Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition de *Coach Culinaire* 1 heure au moins avant le début du cours.
    - La cuisine doit être propre, en ordre, le lave-vaisselle vidé et le réfrigérateur libre de moitié de façon à stocker les produits frais.
  - Le nombre exact de convives doit être confirmé au minimum 2 jours avant la date du cours et sera retenu comme base de facturation.
  - Pour l'ajout d'une ou plusieurs personnes, merci de nous en informer afin que nous puissions ajuster les achats.
  - La recette choisie pour un cours est la même pour tous les clients.
  - Afin de garantir la qualité et la fraîcheur des produits proposés, le chef reste tributaire du marché et peut être conduit à modifier quelques détails de la recette.

## 2. Réservation & annulation

### Réservation

- Toute commande n'est considérée comme ferme qu'à réception d'un acompte de 30% du montant total et doit nous parvenir au plus tard une semaine avant le cours.
- Cette somme sera encaissée quelques jours avant le cours et déduite de la facture finale.

### Annulation

- Toute annulation intervenant, du fait du client, moins de 48 heures avant la date prévue, entraîne la retenue des 30% d'acompte.
- *Coach Culinaire* peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de force majeure.
- Dans ces circonstances, *Coach Culinaire* s'engage à restituer la totalité des sommes perçues.
- Dans le cadre d'un coaching chez le client :
  - Toute diminution du nombre de convives intervenant plus de 48 heures avant la date prévue, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.
  - Toute diminution du nombre de convives intervenant moins de 48 heures avant la date prévue ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.

## 3. Tarifs

### Prix

- Les prix sont ceux indiqués sur le site.
  - Note : le prix peut être aménagé de gré à gré selon les souhaits particuliers du client (coaching à domicile, nombre de convives, d'un montant forfaitaire, achat de denrées spécifiques, etc.)
- Ceux-ci sont fermes pour un mois.
- Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques.
- Des tarifs préférentiels peuvent être pratiqués pour des ateliers (tarifs de groupe, etc.)

### Bon-Cadeau

- Le bon cadeau ouvre droit à un atelier de coaching culinaire dans mon atelier, 98 rue Garibaldi à Chambéry 73000.
- Le jour et l'heure de cette prestation sont fixés en concertation entre le bénéficiaire et *Coach Culinaire*.
- Le bon cadeau n'est ni échangeable ni remboursable.
- Le bon cadeau est valable un an (date de validité inscrite sur le bon).

## II - Prestation « Traiteur & Chef à domicile »

### 1. Prestation

- Notre prestation, d'une durée de 3 à 5 heures chez le client (midi ou soir), comprend :
  - Les achats (tous les ingrédients servant à la préparation du menu) ;
  - Toutes les préparations culinaires ;
  - Le dressage de la table ou du buffet ;
  - Le service complet (pour les menus) ;
  - Le service du vin pour une prestation vendue « vins compris » (un conseil en sommellerie est possible : nous consulter) ;
  - Le rangement et le nettoyage de la cuisine (éléments utilisés).
  
- Notre prestation ne comprend pas :
  - Le mobilier, la vaisselle, la verrerie, le nappage, la décoration ;
  - Le service des vins dans le cadre d'une prestation vendue « sans les vins ».
  
- Déroulement :
  - Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition de *Coach Culinaire* 2 heures au moins avant le début du repas.
  - La cuisine doit être propre, en ordre, le lave-vaisselle vidé et le réfrigérateur libre de moitié de façon à stocker les produits frais.
  - Le client se charge entièrement du service des vins dans le cadre d'une prestation vendue « sans les vins ». Aucun droit de bouchon ne sera exigé.
  - Jusqu'à 10 convives, le Chef assure seul le service du menu complet. De 11 à 20 convives, une personne supplémentaire (serveuse ou maître d'hôtel) peut s'avérer nécessaire. Au delà de 21 convives, 2 personnes en plus du Chef peuvent s'avérer nécessaires pour assurer le service (une serveuse et un maître d'hôtel).
  - Le chef repart avec tout le surplus des ingrédients non préparés et non consommés pendant la prestation (notamment les boissons).
  - Le nombre exact de convives doit être confirmé au plus tard 2 jours avant la date de la réception et sera retenu comme base de facturation.
  - Pour l'ajout d'une ou plusieurs personnes, merci de nous en informer afin que nous puissions ajuster les achats.
  - Quel que soit le menu choisi par le client, les plats seront les mêmes pour tous les convives.
  - Dans chacune des formules un large choix de plats est disponible : quelques exemples sur le site [www.coachculinaire.fr](http://www.coachculinaire.fr)
  - Afin de garantir la qualité et la fraîcheur des produits proposés, le chef reste tributaire du marché et peut être conduit à modifier quelques détails du menu.

## 2. Réservation & annulation

### Réservation

- Toute commande n'est considérée comme ferme qu'à réception d'un acompte de 30% du montant total pour une commande « sans les vins » ou 50% pour une commande « vins compris », et doit nous parvenir au plus tard une semaine avant l'évènement.
- Cette somme sera encaissée quelques jours avant la prestation et déduite de la facture finale.

### Annulation

- Toute annulation intervenant, du fait du client, moins de 48 heures avant la date prévue, entraîne la retenue des 30% d'acompte.
- Toute diminution du nombre de convives intervenant plus de 48 heures avant la date prévue, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.
- Toute diminution du nombre de convives intervenant moins de 48 heures avant la date prévue ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.
- *Coach Culinaire* peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de force majeure.
- Dans ces circonstances, *Coach Culinaire* s'engage à restituer la totalité des sommes perçues.

## 3. Tarifs

### Prix

- Les prix sont discutés avec le client (exemples en ligne sur : [www.coachculinaire](http://www.coachculinaire)) et apparaissent sur le devis adressé au client sur simple demande.
- Ceux-ci sont fermes pour un mois.
- Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques.

Repas : pour les enfants (jusqu'à 12 ans) : ½ Portion = ½ Tarif (mêmes plats que les adultes).

### Bon Cadeau

- Le bon cadeau ouvre droit à une prestation de chef à domicile, selon la valeur inscrite sur le bon. Si le bénéficiaire souhaite une prestation d'un montant supérieur, il peut compléter le règlement.
- Le jour et l'heure de cette prestation sont fixés en concertation entre le bénéficiaire et *Coach Culinaire*.
- Le bon cadeau n'est ni échangeable ni remboursable.
- Le bon cadeau est valable un an (date de validité inscrite sur le bon).

### III – Conditions de règlement

#### 1. Moyens de paiement

*Coach Culinaire* accepte uniquement :

- Les chèques en euros libellés à l'ordre de : ***Coach Culinaire***
- Les espèces en euros uniquement
- Les virements bancaires :

#### COACH CULINAIRE

Identité bancaire :

<u>Identifiant national de compte bancaire</u>				<u>Domiciliation</u>	
Banque	Guichet	N° compte	Clé	<b>BPA AIX LES BAINS</b>	
<b>16807</b>	<b>00001</b>	<b>32342748219</b>	<b>93</b>		
<u>Identifiant international de compte bancaire</u>				<u>BIC (Bank Identifier Code)</u>	
IBAN (International Bank Account Number)				BIC (Bank Identifier Code)	
<b>FR76</b>	<b>1680</b>	<b>7000</b>	<b>0132</b>	<b>3427</b>	<b>4821 993</b>
<b>Domiciliation</b>			<b>Titulaire du compte (Account Owner)</b>		
BPA AIX LES BAINS			ROUVIERE JEAN LUC		
110 AVENUE DE GENEVE			COACH CULINAIRE		
73100 AIX LES BAINS			98 RUE GARIBALDI		
Tél : 04 79 61 86 80			73000 CHAMBERY		

- Un acompte de 30% minimum du montant de la commande est requis lors de la réservation.
- Le solde est réglé le jour de la prestation.

#### 2. Frais kilométriques

- Les frais kilométriques sont offerts dans un rayon de 30 kilomètres autour du siège social de *Coach Culinaire* : Chambéry 73000.
- Au-delà, ils sont facturés une fois, le jour de la prestation.
- Le nombre de kilomètres aller-retour est calculé sur le site "Google Maps" et facturé sur une base de 0.40 € / km + frais d'autoroute si applicable.
- Exemples, frais de péage inclus :  
Annecy 50 km = 48,80 €, Albertville 52 km = 51,60 €, Belley 35 km = 28,00 €  
Bourgoin-Jallieu 60 km = 59,60 €, Grenoble 57 km = 56,80 €, St Jean de M. 75 km = 76,00 €

#### 3. Dépassement d'horaires

- Le client s'engage à régler des heures supplémentaires dans les cas suivants :
  - Locaux non mis à disposition à l'heure convenue ;
  - Locaux non propres et ordonnés ;
  - Heure de début du coaching non respectée.
- Les heures supplémentaires seront facturées 30 euros de l'heure par personne hors jours fériés (majoration de 50%).

**ACCEPTATION des conditions générales de vente et COMMANDE DES SERVICES :**

---

Toute commande auprès de *Coach Culinaire* suppose l'acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente, merci de nous en retourner une copie signée avec votre devis.

Fait en 2 exemplaires

Lieu : à \_\_\_\_\_

Date : le \_\_\_\_\_

Le Client,

M. Mme \_\_\_\_\_

Pour *Coach Culinaire*,

Jean Luc ROUVIÈRE

*Signature suivie de la mention "bon pour accord"*

*Coach Culinaire* ©  
est une entreprise inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés  
N° de SIRET : 417756616 00021 - Code APE : 8559B - Siège Social : 98 rue Garibaldi 73000 CHAMBÉRY