

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, et dans le cadre du coaching chez le client uniquement, *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*. Il peuvent être modifiés par *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
 - 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) 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.

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*. Il peuvent être modifiés par *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 :

Identifiant national de compte bancaire

Banque	Guichet	N°compte	Clé
16807	00001	32342748219	93

Domiciliation
BPA AIX LES BAINS

Identifiant international de compte bancaire

IBAN (International Bank Account Number)
FR76 1680 7000 0132 3427 4821 993

BIC (Bank Identifier Code)
CRBPFR

Domiciliation

BPA AIX LES BAINS
110 AVENUE DE GENEVE
73100 AIX LES BAINS
Tél : 04 79 61 86 80

Titulaire du compte (Account Owner)

ROUVIERE JEAN LUC
COACH CULINAIRE
98 RUE GARIBALDI
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.

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 Culinair* 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 Culinair*,
Jean Luc ROUVIÈRE

Signature suivie de la mention "bon pour accord"

Coach Culinair ©
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