

Conditions Générales de Vente
en vigueur au 01/01/2025

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 produits servant à la préparation de la recette) ;
 - Toutes les préparations culinaires devant et avec le(s) client(s) ;
 - La mise à disposition de l'atelier de *Coach Culinaire*, dans le cadre d'un atelier collectif ;
 - Toutes les explications nécessaires aux recettes choisies pour le cours ;
 - Chez le client, le rangement et le nettoyage de la cuisine (éléments utilisés).
 - Les clients conservent avec eux toutes les préparations culinaires élaborées par leurs soins 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 participants doit être confirmé au minimum 7 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 participants.
 - 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 15 jours avant la prestation.
- Cette somme sera encaissée avant la prestation et déduite de la facture finale.

Annulation

- Toute annulation intervenant du fait du client 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 ce cas, *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 7 jours avant la date prévue, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.
 - Toute diminution du nombre de convives intervenant dans les 7 jours 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, 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 collectif, dans l'atelier de Coach Culinaire à Chambéry 73000.
- Le jour et l'heure de cette prestation sont fixés en concertation entre le bénéficiaire et *Coach Culinaire*, selon un programme (de septembre à fin juin) d'ateliers proposés par *Coach Culinaire*.
- Le bénéficiaire peut suggérer un thème ou une technique culinaire non proposés dans le programme, coach culinaire peut alors proposer un atelier adapté lorsque c'est possible.
- Le bon cadeau n'est ni échangeable ni remboursable.
- Le bon cadeau est valable un an (date de validité inscrite sur le bon).
- En cas d'annulation par Coach Culinaire, le Bon-Cadeau conserve sa validité jusqu'au prochain atelier identique.
- En cas d'annulation par le bénéficiaire plus de 30 jours avant l'atelier, le Bon-Cadeau conserve sa validité. Une seule annulation par Bon-Cadeau est possible.
- En cas d'annulation par le bénéficiaire dans les 30 jours précédant l'atelier, comme en cas d'absence constatée à l'atelier, le Bon-Cadeau est réputé utilisé.
- Il appartient au bénéficiaire de bon-cadeau de contacter Coach Culinaire pour organiser son atelier. Cette règle est explicitement précisée sur le mode d'emploi fourni avec le bon-cadeau. Il appartient à la personne offrant un bon-cadeau de transmettre ce mode d'emploi au bénéficiaire.
- Coach culinaire n'est pas responsable du retard pris par un bénéficiaire pour se manifester.

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 produits servant à la préparation du menu) ;
 - Toutes les préparations culinaires ;
 - Le dressage du buffet (dans le cadre d'un buffet) ;
 - Le service à table (pour les menus) ou au buffet ;
 - 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 ».
 - Le dressage de la table.

- 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 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 ». Un droit de bouchon pourra être demandé.
 - 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 fournies par *Coach Culinaire*).
 - Le nombre exact de convives doit être confirmé au plus tard 7 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 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, qui doit être réglé au plus tard 21 jours avant l'évènement.
- Cette somme sera encaissée quelques jours avant la date prévue de la prestation.

Annulation

- Toute annulation intervenant du fait du client entraîne la retenue des 30% d'acompte. Selon le cas, Coach Culinaire peut exiger, conformément à la législation, le versement de la somme totale prévue.
- Toute diminution du nombre de convives intervenant plus de 7 jours avant la date prévue, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.
- Toute diminution du nombre de convives intervenant dans les 7 jours avant la date prévue ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.
- Le client peut augmenter le nombre de convives jusqu'à 10 jours avant l'évènement. Le coût de la prestation sera augmenté en fonction.
- *Coach Culinaire* peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de force majeure.
- Dans ce cas, *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 : coachculinaire.fr) 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 « Chef à domicile »

- Le bon cadeau « Chef à domicile » 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 complète 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.
- En cas d'annulation du fait du bénéficiaire, le Bon-Cadeau est réputé utilisé.
- 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 :

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

COACH CULINAIRE

Identité bancaire :

Identifiant national de compte bancaire

Banque	Guichet	N° compte	Clé
16807	00001	32342748219	93

Identifiant international de compte bancaire

IBAN (International Bank Account Number)

FR76 1680 7000 0132 3427 4821 993

Domiciliation

BPA AIX LES BAINS

BIC (Bank Identifier Code)

CCBFRPPGRE

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
13 CHEMIN DES MUGUETS
73000 CHAMBERY

- Un acompte de 30% 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 0.50 € / km + frais d'autoroute si applicables.

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 36,00 € TTC de l'heure par personne (chef, et serveur.s éventuellement), avec majoration de 50% les jours fériés.

IV – Conditions générales Applicables à toutes les prestations

- Bonne conduite et correction

Coach Culinaire attend de ses clients qu'ils respectent les règles et usages de bonne conduite et de politesse élémentaires.

Ceci tant auprès du responsable que de tout membre de son équipe.

Le client est responsable du comportement de ses invités et de toute personne qu'il accompagne sur le lieu d'intervention de Coach culinaire, et notamment les enfants le cas échéant.

En cas d'entorse à ces règles, de la part d'un client ou d'un de ses invités, ami, relation, ou toute autre personne relevant de la responsabilité du client, à l'occasion d'une prestation, Coach Culinaire se réserve le droit de mettre fin à ladite prestation. Aucune réduction de tarif ne sera appliquée : le montant de la prestation sera dû en intégralité. Toutefois, Coach Culinaire pourra laisser au client la jouissance des produits apportés.

- **Retard de paiement**

En cas de retard de paiement, une majoration de 10% sera appliquée, sur le prix TTC, pour chaque période d'un mois de retard.