

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute réservation de prestation (cours ou événementiel) validée par le client implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente

## COURS ET ATELIERS DE CUISINE

### RESERVATIONS DE COURS

L'envoi des arrhes de réservation vous assure une place pour l'atelier réservé, sous confirmation de réception de ces arrhes par la chef. Ces arrhes correspondent à **une partie des achats de matières premières, la location du lieu si il en est, et au travail réalisé en amont du cours**. Ces arrhes **ne sont pas remboursables** en cas d'annulation de votre part.

### ANNULATIONS

Toute annulation ou modification de date **émanant du client après la validation des deux parties, quelque soit la raison**, entraîne la perception des frais suivants : 30 % du montant du cours si l'annulation à lieu une semaine ou plus avant le cours, 50 % moins d'une semaine avant le cours, 100 % 24 h avant ou le jour même du cours.

Dans le cas de **bons cadeaux**, toute place réservée et annulée moins d'une semaine avant le cours **est due**.

Dans le cas d'une annulation émanant de Clara Onuki, la prestation sera remboursée au client.

### RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES

#### CLARA ONUKI

Clara Onuki est en charge de la réalisation du cours aux horaires et lieux indiqués lors de la réservation, et de sa bonne tenue (élaboration du menu, fiches recettes, ustensiles, déplacement et réservation du lieu si nécessaire **sont inclus dans le tarif**).

Clara Onuki est sous sa responsabilité civile en cas de dégât physique ou matériel commis par **elle même à soi-même, à autrui ou au matériel fourni par l'Accueillant**.

#### LES PARTICIPANTS

Chaque participant demeure sous sa propre responsabilité lors du cours organisé par Clara Onuki, qui ne pourrait être tenue responsable des dégâts physiques ou matériels commis par les participants **envers eux-mêmes, à autrui ou au matériel fourni par l'accueillant et par Clara Onuki**.

Les participants sont responsables de leurs biens matériels, de leurs véhicules et de leur stationnement.

### ORGANISATION DU COURS

Clara Onuki se rend par ses propres moyens sur les lieux d'accueil 30 minutes avant le début du cours. **Les participants** se rendent par leurs propres moyens sur les lieux d'accueil 10 minutes avant le début du cours.

Le lieu d'accueil, La durée, le contenu, les conditions du cours sont indiqués lors de la réservation

**Le repas des participants est inclus** si les horaires du cours sont à proximité d'un repas (déjeuner ou dîner).  
Précisé dans le contenu du cours

**Le cours est maintenu à partir de 5 élèves inscrits à l'événement.**

Selon le nombre de participants, le cours et son contenu peuvent être **amenés à être modifiés ou annulés** en accord avec **les différents organisateurs**

## PRESTATIONS (CHEF À DOMICILE / EVENEMENTIEL)

- **DEVIS ET COMMANDES**

Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée et après versement d'un acompte d'environ 30 % du montant TTC du devis (présent sur le devis)

Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, le contenu exact des plats est possible de modification (en cas de non disponibilité du produit lié à sa saisonnalité)

**Le menu proposé ne comprend pas : la décoration de table, les couverts, la vaisselle (hormis les plateaux et les verrines), les verres, les nappes, le service, le nettoyage de salle et de la vaisselle, les boissons (eau, alcool, soft), les ustensiles de cuisson (poêle et casseroles), le pain, sauf mention contraire incluse dans le devis en sus de la prestation initiale**

- **MODIFICATIONS ET ANNULATION**

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation et le nombre de personnes données lors de la validation, tout changement essentiel de l'un de ces éléments peut entraîner l'annulation par CLARA ONUKI de sa prestation.

Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé. Toute annulation à J-30 entraîne la facturation de dommages et intérêts à la hauteur de 50% de la facturation prévue, à J-10 ce montant est fixé à 70% puis à 100% à J-3 ou moins.

Toute modification de la commande devra être acceptée par écrit par CLARA ONUKI pour être valable.

- **FACTURATION**

Les conditions de facturation sont les suivantes :

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (lettre ou mail) 30 jours avant l'événement et servira de base à la facturation. Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personne servi et facturé sera celui du bon de réservation ou devis, sans aucune possibilité de changement et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur.

Le devis adressé pourrait être modifié en cas de nombre de convives inférieur ou supérieur à la demande initiale.

Toute prestation (marchandise, dépassement d'horaire du personnel...) non incluse dans le devis fera l'objet d'une facturation complémentaire.

- **PRIX, CONDITIONS DE PAIEMENT POUR LES PRESTATIONS AVEC SERVICE**

Les conditions de règlement sont les suivantes :

1. Acompte de 30 % du contrat, au minimum 30 jours avant le jour J
2. Le solde, payable comptant et sans escompte avant ou après la prestation selon le client (le chèque sera encaissé la semaine suivante après la prestation).

Pour toute réservation de prestation, le client s'engage à verser 30 % du montant total, cet acompte est versé lors de la signature du devis et du contrat et est encaissable immédiatement.

Il garantit la réservation de la date de l'événement comme ferme et définitive ainsi que du suivi total jusqu'au jour « J » (rendez-vous, déplacement) et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client.

- **ORGANISATION DE LA RECEPTION**

1. Entre jour-60 et jour-30 : RDV de réception au domicile du client si souhaité (choix définitif du menu, organisation et timing de la soirée).
2. Jour-30 : nombre définitif de convives à nous communiquer.
3. Jour J : rendez-vous technique sur les lieux de la réception pour la mise au point des derniers détails avec les clients.

La prestation sera assurée sous réserve de disposer d'un local « cuisine » sur place. **Ce local devra être de dimension suffisante et devra disposer d'éclairages, de réfrigérateurs, d'un point de cuisson, du matériel de cuisson, d'une machine à laver la vaisselle, en adéquation avec le nombre de convives et d'eau chaude.**

Au-delà de 50 convives, la prestation plonge ne peut être incluse, et est à la charge du client

Le service est obligatoire à partir de 8 personnes en service à la table, à partir de 30 personnes en service dit « buffet ». Le service est à la charge du client mais peut être inclus au devis. Clara Onuki se charge alors de trouver une ou des personnes disponibles pour l'événement.

Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, **l'accès à l'espace cuisine sera interdit pendant toute la prestation à toute personne en dehors de l'équipe.**

La reprise des poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée.

### **RESPONSABILITE ET ASSURANCE**

CLARA ONUKI engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture.

Clara Onuki est sous sa responsabilité civile en cas de dégât physique ou matériel commis par elle-même à soi-même, à autrui ou au matériel fourni par le client

Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

CLARA ONUKI ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de la réception.

CLARA ONUKI décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à CLARA ONUKI et ceux mis à la disposition de l'organisation.

La marchandise reste sous la responsabilité de CLARA ONUKI **jusqu'à la livraison.**

En cas de service traiteur : suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

- **RECLAMATIONS ET LITIGE**

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la prestation.

**Toute réservation de prestation (cours ou événementiel) validée par le client implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente**