

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Clara Onuki, chef à domicile et professeur de cuisine

SIRET : 80127881300028

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

COVID-19 : CLARA ONUKI S'ENGAGE À PORTER MASQUE ET GANTS PENDANT LES PRESTATIONS QU'ELLE PROPOSE JUSQU'À LA FIN DÉCLARÉE DE L'ÉPIDÉMIE.

La situation étant exceptionnelle, des modifications pourraient avoir lieu concernant les prestations (ruptures produit, retard de livraison, confinement exigé etc.)

COURS ET ATELIERS DE CUISINE AU DOMICILE DU CHEF / À L'EXTÉRIEUR

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, quelqu'en soit la raison.

ANNULATIONS

Toute annulation de la prestation ou modification de date **émanant du client après la validation des deux parties, quelque soit la raison, moins de 7 jours avant est due**. Le client peut désigner une personne pour le/la remplacer sans frais supplémentaire. Si le règlement n'a pas été effectué en totalité le complément de règlement sera demandé au client.

Dans le cas **d'une annulation émanant de Clara Onuki, la prestation sera intégralement remboursée au client (arrhes incluses)**

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 (l'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 professionnelle (multirisque professionnelle - Maaf PRO) en cas de dégât physique ou matériel commis par **elle même à soi-même, à autrui ou au matériel personnel pour les cours ou prestation à son domicile, ou au matériel fourni par l'Accueillant en cas de cours ou de prestation réalisée à l'extérieur de son domicile**

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 commis par les participants **envers eux-mêmes, à autrui et aux autres participants lors des cours au domicile de Clara Onuki ou à l'espace réservé pour le cours à l'extérieur.**

Les participants engagent leur responsabilité et assurance en cas de dégradation du 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

Les participants se rendent par leurs propres moyens sur les lieux d'accueil

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 cela est mentionné dans le détail 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. En cas d'annulation par Clara Onuki, les règlements seront intégralement remboursés.**

PRESTATIONS (CHEF À DOMICILE / EVENEMENTIEL)

- **DEVIS ET COMMANDES**

Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée et après versement des arrhes d'environ 30 % du montant TTC du devis (montant des arrhes 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 ou en rupture)

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

Au delà de 10 convives, du personnel de salle sera obligatoire (serveur/serveuse) pour le service et débarrassage.

- **MODIFICATIONS ET ANNULATION**

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation, le contenu du menu présent sur le devis 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.

Il est possible de modifier le menu jusqu'à J-15, selon la demande, entraînant une facturation supplémentaire.

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 partir de J-15 ce montant est fixé à 70% puis à 100% à J-7 ou moins.

Toute modification de la commande devra être acceptée **par écrit (mail ou courrier) par CLARA ONUKI pour être valable et pourrait faire l'objet d'une facturation supplémentaire**

- **FACTURATION**

Les conditions de facturation sont les suivantes :

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (mail) 30 jours avant l'événement et servira de base à la facturation définitive. Si aucun écrit n'est adressé dans ce délai, le nombre de personnes 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 et pourrait faire l'objet de modification

Toute prestation (marchandise, dépassement d'horaires 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 et le devis (le chèque sera encaissé 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 » et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client.

- **ORGANISATION DE LA RECEPTION**

1. Facultatif : Entre jour-60 et jour-30 : RDV de réception au domicile du client ou lieu extérieur si souhaité (choix définitif du menu, organisation et timing de la soirée). En supplément, sur devis.

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 comme indiqué si dessous.

IMPORTANT : Ce local devra être remis propre et de dimension suffisante et devra disposer d'éclairages, de réfrigérateur vide, d'un plan de travail, 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. La vaisselle complète doit être fournie sur place (assiettes, verres, couverts, serviettes, plats de service, carafes d'eau).

Le service est obligatoire à partir de 10 personnes en service à la table, et à partir de 30 personnes en service dit « buffet » (Clara Onuki ne se charge pas du service aux personnes mais du réassort de marchandise proposée sur le buffet). Le service est à la charge du client.

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 professionnelle. Une vigilance particulière sera demandée pour la surveillance des mineurs et enfants.

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 professionnelle (multirisque professionnelle - Maaf PRO) sur les prestations qu'elle facture.

Clara Onuki est sous sa responsabilité civile professionnelle (multirisque professionnelle - Maaf PRO) 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.

COVID-19 : En cas de confinement exigé par l'Etat, ou annulation de regroupement, ou toute mesure empêchant la réalisation de la prestation, la prestation sera annulée. Conditions de remboursement et d'annulation au cas par cas.

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 structurées de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu.

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, dans le cas de service traiteur.**

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.

Les conditions détaillées de la prise en charge de la responsabilité professionnelle (multirisque professionnelle - Maaf PRO) de Clara Onuki peuvent être consultées sur demande.

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