



Clara Onuki

Chef à domicile • Cours • Événementiel

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE PRESTATION

## CLARA ONUKI

**SIRET / SIREN :**  
**80127881300028**

**FORMATRICE  
CULINAIRE & CHEF À  
DOMICILE**

83470 Saint Maximin la  
Sainte Baume  
07.82.48.88.15  
onuki.clara@gmail.com

[www.clara-onuki.fr](http://www.clara-onuki.fr)

## DESCRIPTION

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

## 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 (montant 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 pour une formule traiteur uniquement), les verres, les nappes, le service, le nettoyage de 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, table ou plan de travail

### MODIFICATIONS ET ANNULATION

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation et surtout 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 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



Clara Onuki

Chef à domicile • Cours • Événementiel

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE PRESTATION

## CLARA ONUKI

**SIRET / SIREN :**  
**80127881300028**

**FORMATRICE  
CULINAIRE & CHEF À  
DOMICILE**

83470 Saint Maximin la  
Sainte Baume  
07.82.48.88.15  
onuki.clara@gmail.com

[www.clara-onuki.fr](http://www.clara-onuki.fr)

## DESCRIPTION

### FACTURATION

Les conditions de facturation sont les suivantes :

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (mail) 15 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 le jour de 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). Sur devis.
2. Jour-15 : 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 ou autre interlocuteur

La prestation sera assurée sous réserve de disposer d'un local « cuisine » aux normes d'hygiène sur place.



Clara Onuki

Chef à domicile • Cours • Événementiel

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE PRESTATION

## CLARA ONUKI

**SIRET / SIREN :**  
**80127881300028**

**FORMATRICE  
CULINAIRE & CHEF À  
DOMICILE**

83470 Saint Maximin la  
Sainte Baume  
07.82.48.88.15  
onuki.clara@gmail.com

[www.clara-onuki.fr](http://www.clara-onuki.fr)

## DESCRIPTION

### IMPORTANT :

Ce local devra être remis propre et de dimension suffisante et devra disposer d'éclairages, de réfrigérateur, 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.

Le service est obligatoire à partir de 8 personnes en service à la table, et à partir de 20 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.

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.

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...) de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu ou tout élément extérieur.



Clara Onuki

Chef à domicile • Cours • Événementiel

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE PRESTATION

## CLARA ONUKI

**SIRET / SIREN :**  
**80127881300028**

**FORMATRICE  
CULINAIRE & CHEF À  
DOMICILE**

83470 Saint Maximin la  
Sainte Baume  
07.82.48.88.15  
onuki.clara@gmail.com

[www.clara-onuki.fr](http://www.clara-onuki.fr)

## DESCRIPTION

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 (chaîne de froid) 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.

**PAGE 4/4**

**MERCI DE VOTRE CONFIANCE**

