

Conditions générales de vente - Cours de Pâtisserie

Date de mise-à-jour : 17/08/2017

ARTICLE 1 - PRÉSENTATION

Le Labo des Chef dispense des cours (pour les particuliers ou les professionnels) dont les différentes offres sont disponibles sur son site internet : www.meilleurduchef.com. Les cours de pâtisserie sont pour tout public et se déroulent dans une cuisine dédiée totalement équipée.

Les présentes conditions générales de ventes décrivent les services de cours de pâtisserie se déroulant à : la SARL PLAT NET - Le Labo des Chefs située ZAC du Golf, 4 Bis impasse Oihana, 64200 BASSUSSARRY et inscrite au registre du commerce RCS Bayonne: 433 926 904

Le déroulement, le lieu, la date ainsi que le prix des cours sont consultables à partir du site. Pour plus de renseignements, vous pouvez aussi nous contacter du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h au : 05.59.24.54.48 ou par mail à info@meilleurduchef.com

ARTICLE 2 - RÉSERVATION

Tout achat d'un cours de pâtisserie sur le site www.meilleurduchef.com impose la pleine et entière acceptation des présentes CGV. Ces conditions reprennent l'intégralité des obligations et des droits des deux parties. Le client inscrit au cours est supposé accepter sans réserve l'intégralité des dispositions prévues, de même que Le Labo des Chefs s'engage à respecter son rôle de vendeur dans le cadre de ces mêmes conditions.

Cette acceptation est reconnue informatiquement par le client en cochant la case « Je déclare avoir pris connaissance et accepter les présentes conditions générales de ventes. » lors de la validation d'une commande sur le site ou par téléphone par le règlement de l'achat.

L'inscription devient effective à la réception du règlement préalable de chaque cours et se valide soit :

- à partir du site www.meilleurduchef.com
- sur place, au Labo des Chefs, dans lequel le cours sera dispensé.

L'inscription devient définitive à compter de la réception de l'e-mail de réservation ou du bon de réservation édité lors de l'inscription sur place.

Ce formulaire garantit le client d'avoir la capacité juridique pour contracter valablement les services proposés par le Labo des Chefs.

ARTICLE 3 - TARIFS ET MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Le prix du cours s'entend en Euros TTC et figure sur www.meilleurduchef.com au jour de la réservation.

Dans cette prestation sont intégrés :

- le prêt d'un tablier
- la mise à disposition des ustensiles de cuisine
- la fourniture des ingrédients
- les fiches recettes
- la préparation élaborée pendant le cours

ARTICLE 4 - CONDITIONS D'ANNULATION

Toute demande d'annulation est soumise aux conditions suivantes :

Formuler votre demande par écrit au Labo des Chefs à: info@meilleurduchef.com dans un délai de 3 jours ouvrables précédant le cours ou par téléphone avec le service client au : 05.59.24.54.48. Si la demande d'annulation intervient dans un délai inférieur à 3 jours avant le cours, celui-ci ne saurait faire l'objet d'un remboursement ou de report.

Le Labo des Chefs se réserve le droit, au plus tard 2 jours avant la date prévue, d'annuler, de modifier la composition et/ou les dates et horaires des cours, de reporter un ou plusieurs cours, en fonction du nombre de participants (minimum 3 personnes, maximum 6 personnes) ou des aléas liés aux approvisionnements. En cas d'annulation, le client est contacté pour se voir proposer le report d'un cours équivalent sur d'autres dates. A défaut de pouvoir être reporté sur une autre thématique et/ou date à sa convenance, un remboursement des sommes perçues sera effectué. Le Labo des Chefs se dégage de toute responsabilité quant aux sommes engagées sur la réservation d'un moyen de transport ou d'un hébergement en vue de participer au cours.

ARTICLE 5 - RESPONSABILITÉ

Les cours de pâtisserie impliquent la participation active et sans réserve du client. Ce dernier accepte de se soumettre durant l'ensemble du cours, aux consignes d'hygiène et de sécurité édictées par le Labo des Chefs. Le Labo des Chefs ne saurait être tenu pour responsable d'un dommage corporel si, par défaut de vigilance, un accident intervenait pendant les exercices pratiques effectués sur un participant. De même que, à l'appréciation du Chef animateur du cours, le Labo des Chefs se réserve le droit d'exclure un participant dont le comportement nuirait à la sécurité de l'ensemble du groupe.

Le Labo des Chefs met à la disposition de chaque participant un casier personnel équipé d'une fermeture à monnayeur aux fins d'y stocker ses affaires. Le Labo des Chefs ne pourra être tenu responsable de tout dommage, perte d'objets ou d'effets personnels qui n'auraient pas été mis en sécurité dans cette armoire verrouillée. Un jeton sera remis à chaque participant avant le cours.

Le Labo des Chefs dispose d'une assurance de responsabilité civile. Les participants aux cours doivent de leur côté posséder leur propre assurance. En cas d'accident, ils devront en fournir une copie au Labo des Chefs.

Les recettes ne sont pas contractuelles, elles peuvent varier d'une session à l'autre et leur élaboration peut évoluer en fonction des arrivages du marché et/ou de la saisonnalité. Le client accepte en conséquence que le Labo des Chefs procède à quelques ajustements sur la recette initialement proposée. Lorsque de tels ajustements ne modifient pas fondamentalement la recette ou son esprit, le cours est maintenu et ces modifications ne donnent pas lieu à un remboursement du prix total ou partiel. Les appareils photo sont autorisés pour un usage strictement privé.

Le client pourra s'il le souhaite emporter chez lui les pâtisseries préparées pendant le cours pour les déguster hors de l'enceinte du Labo. Dans ce cas, il est recommandé de les stocker au frais et de les consommer rapidement. Le Labo des Chefs ne saurait être tenu responsable d'un dommage corporel résultant du non respect des règles d'hygiène et de conservation évoquées.

A l'issue du cours, le participant qui souhaiterait reproduire à domicile la recette effectuée ne pourra engager la responsabilité du Labo des Chefs au motif que le résultat escompté n'aurait pas été atteint.

ARTICLE 6 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Tous les éléments contenus dans le cours sont la propriété intellectuelle du Labo des Chefs. La reproduction, la représentation, l'exploitation ou l'utilisation à titre partiel ou complet se doivent d'être soumis à l'autorisation du Labo des Chefs. Les recettes proposées pendant les cours sont destinées à un usage exclusivement privé ou non commercial. La publication sur quelconque support d'une recette évoquée pendant un cours suppose l'autorisation préalable du Labo des Chefs, sous réserve de respecter l'origine de la recette en indiquant sur le support de diffusion ou de présentation la mention lisible et

apparente « Recette proposée par le Labo des Chefs ».

ARTICLE 7 - PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Les informations personnelles du client inscrit au cours (nom, adresse, téléphone...) sont collectées aux seules fins de confirmer sa participation et de lui facturer son inscription. Conformément à la loi "Informatique et Libertés", le traitement des informations nominatives relatives aux clients du Labo des Chefs a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Les informations recueillies lors de la réservation d'un cours peuvent être utilisées aux fins exclusives du Labo des Chefs pour proposer ultérieurement au client des offres commerciales et/ou le tenir informé de l'actualité du Labo des Chefs.

ARTICLE 8 - RÈGLEMENT DES LITIGES

Le Labo des Chefs et le client conviennent que le contrat est soumis au droit français et que seuls les tribunaux Français sont habilités à gérer ces litiges. Les litiges éventuels entre Le Labo des Chefs sont de la compétence du Tribunal de commerce de Bayonne. Il est également convenu qu'en cas de litige, les parties mettront tout en œuvre pour trouver une solution amiable. Toute réclamation en rapport avec un cours de pâtisserie doit être adressée par écrit à :

SARL PLAT NET
Le Labo des Chefs
ZAC du Golf
4 Bis impasse Oihana
64200 BASSUSSARRY France

ou par mail à info@meilleurduchef.com