

Conditions Générales de Vente

1. Généralités

Les présentes conditions générales ont pour objet de définir les droits et obligations de chacune des deux parties, désignées par « le client » et « Les mains dans le plat ». Pour toute réservation, le client est tenu de lire les présentes conditions générales de vente et de les accepter. En contrepartie, Les mains dans le plat s'engage à mener à bien les prestations fournies, conformément aux conditions stipulées ci-après. Pour nous contacter, vous pouvez nous écrire à contact@lesmainsdansleplat.com

2. Conditions de vente

Les prestations pourront se dérouler au domicile du client, ou dans la structure cliente.

2.1 La réservation

La demande de réservation d'une prestation peut se faire via le site www.lesmainsdansleplat.com en remplissant le formulaire de contact, par mail à contact@lesmainsdansleplat.com ou par téléphone au 07 68 70 19 83. Un mail récapitulatif sera renvoyé, incluant le prix, la date de la prestation, les informations complémentaires.

2.2 Tarifs et modalités du règlement

Le prix de la prestation est celui qui figure sur la confirmation de réservation. Les prix sont exprimés en euros. Une participation aux frais de déplacement sera demandée au-delà de 15km autour de Fleury-les-Aubrais, au tarif kilométrique en vigueur.

Le montant total de la prestation doit être réglé au plus tard 7 jours avant la date de la prestation. La confirmation n'interviendra qu'après réception du paiement.

2.3 Conditions de paiement

Le règlement peut se faire :

- Par chèque, à l'ordre de Madame Cyrielle MARRAUD
- Par virement bancaire

2.4 Engagement qualité

Les achats nécessaires à la réalisation de la prestation seront faits le plus souvent possible auprès de producteurs locaux. La liste des ingrédients sera fournie avant la réalisation de la prestation.

2.5 Conditions d'exécution de la prestation

L'espace doit être mis à disposition au moins 45 minutes avant le début de l'atelier. La cuisine doit être propre, le lave-vaisselle vidé et un espace dédié aux préparations doit être prévu dans le réfrigérateur. Il est de la responsabilité du client de s'assurer du bon fonctionnement de son matériel (four, plaques, congélateur, réfrigérateur).

2.6 Annulation et report

Une annulation venant du client entraînera une possible retenue sur le montant de la prestation ; sauf cas de force majeure

- Plus de 7 jours avant l'atelier : remboursement total
- Moins de 7 jours avant l'atelier : retenue de 100% du montant de la prestation

Il est toutefois possible de reporter un atelier. Le montant perçu fera donc l'objet d'un avoir d'une validité de 3 mois à partir de la date de paiement.

En cas de force majeure, Les mains dans le plat se réserve le droit d'annuler ou de reporter la prestation. Les montants perçus seront alors restitués sans possibilités de pénalités financières, ou feront l'objet d'un avoir d'une validité de 3 mois dans le cas d'un report.

Il est rappelé que la force majeure est une situation exceptionnelle indépendante de la volonté des parties à un contrat, qui empêche les cocontractants ou l'un d'eux d'exécuter ce qui était convenu.

2.7 Absence de rétractation

Les prestations dispensées par Les mains de plat constituent une prestation de service fournie à une date ou selon une périodicité déterminée par application des dispositions de l'article L120-20-4 du Code de la consommation. En conséquence, le client est informé qu'il ne bénéficie pas du droit de rétractation prévu par les dispositions de l'article L121-19 du code de la consommation.

2.8 Responsabilité physique et matérielle

Les ateliers sont sous la responsabilité de Les mains dans le plat. Le client peut être sollicité si besoin, pour des questions pratiques liées à l'espace. Si des photos sont faites, le client devra s'assurer d'avoir l'autorisation de tous les participants ou de leurs tuteurs légaux.

3. Les prestations

3.1 Les ateliers enfant

Les ateliers durent 1h30. Ils peuvent accueillir minimum 3 enfants, maximum 6 enfants. Selon l'âge des participants, une liste de recettes sera proposée et ce sera au client de choisir la recette. S'il souhaite apporter des modifications, des frais supplémentaires pourront être facturés.

Afin de préparer l'atelier, il faudra pouvoir accéder au lieu au plus tard 30 minutes avant le début de l'atelier. Les ingrédients, le matériel ainsi que les tenues sont inclus dans le prix.

3.2 Les animations anniversaires

Les animations durent 2h00. Elles peuvent accueillir 6 enfants maximum. Selon l'âge des participants, une liste de recettes sera proposée. Le client pourra choisir 2 recettes. S'il souhaite apporter des modifications, des frais supplémentaires pourront être facturés.

Afin de mettre en place l'atelier, il faudra pouvoir accéder au lieu au plus tard 45 minutes avant le début de l'atelier. Les ingrédients, le matériel ainsi que les tenues sont inclus dans le prix.

3.3 Les ateliers gâteau d'anniversaire

Les ateliers gâteau d'anniversaire comprennent :

- Conseil et proposition sur la forme, le parfum, la décoration du gâteau
- Liste des ingrédients à acheter et conseil sur l'achat
- L'accompagnement à la réalisation au domicile du client

L'atelier est conçu pour un gâteau de 6 personnes, personnalisé selon la demande du client. Le prix de la prestation dépendra donc des souhaits du client, et toute demande fera l'objet d'un devis détaillé. Les mains dans le plat fournira le matériel nécessaire à la réalisation du gâteau si le client ne le possède pas et ne souhaite pas l'acquérir.

4. Propriété intellectuelle

Les créations proposées par Les mains dans le plat, élaborées durant l'atelier et dont une copie est remise lors de l'atelier sont la propriété de Les mains dans le plat. La reproduction, représentation et la publication des recettes sont autorisées pour un usage exclusivement privé et non-commercial, sous réserve de respecter la paternité de la recette en indiquant sur le support de diffusion ou de présentation de la recette et au bas de celle-ci, de façon apparente et lisible, la mention « proposée par Les mains dans le plat ».

5. Confidentialité et données personnelles

Les informations recueillies lors de la réservation d'une prestation font l'objet d'un traitement informatique destiné à assurer un meilleur suivi de la réservation. Les mains dans le plat veille à ce que ces données soient maintenues confidentielles. Elles ne sont pas communiquées à d'éventuels partenaires commerciaux, ni à des tiers, sauf autorisation du client.

Les informations recueillies peuvent être utilisées par Les mains dans le plat pour informer au client des offres commerciales et tenir le client informé des produits, services et événements proposés.

Le client peut, à tout moment, demander à ce que ces données soient effacées, par mail à contact@lesmainsdansleplat.com.