



Société par actions simplifiée à associé unique
Siège social : Zac D'Aytré, 21 Rue Lavoisier
17440 AYTRÉ
R.C.S 813 046 281

CONDITIONS GENERALES DE VENTE JAPANESE CUISINE ACADEMY (Formations professionnelles)

Présentation de la société

La Société SUSHI ROBOTS est une société par actions simplifiée à associé unique, au capital de 10 000 euros, dont le siège social est situé ZAC d'Aytré, 21 rue Lavoisier, 17440 AYTRÉ, France, immatriculée au RCS sous le numéro 813 046 281.

La Société SUSHI ROBOTS (ci-après dénommée « la société ») prise en la personne de ses représentants légaux a pour activité l'import et la distribution de machines d'automatisation en France et en Europe pour le marché de la restauration d'inspiration japonaise.

La Société SUSHI ROBOTS propose aussi des services d'entretien et d'assistance sur ses machines d'automatisation.

Enfin, la Société SUSHI ROBOTS propose des formations en présentiel en mode synchrone ou asynchrone¹ au sein de la Japanese Cuisine Academy (ci-après dénommée « JCA ») sur la gastronomie japonaise ainsi que sur l'utilisation desdites machines.

Les présentes dispositions sont disponibles sur le site internet édité par la Société disponible à l'adresse suivante : www.japanesecuisineacademy.eu et s'appliquent à toute commande de formation passée par le Client.

ARTICLE 1^{er} : Objet du contrat

Les présentes conditions générales de vente ont pour objet de définir l'ensemble des dispositions, contractuelles et légales, qui régissent les rapports entre la Société en sa qualité de JCA et ses Clients.
Les présentes dispositions s'appliquent donc à la totalité des formations proposées par la Société dans le cadre des prestations de la Japanese Cuisine Academy quelques soient les conditions générales d'achat.

Les présentes dispositions s'appliquent à tout contrat de vente passé entre la Société, en qualité de JCA, et ses clients concernant les prestations de formations à la cuisine japonaise ainsi qu'à l'utilisation des machines automatisées.

Les présentes conditions générales de vente sont annexées à chaque Devis et Convention de formation transmises au client.

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande passée par le client après que celui-ci en ait pris connaissance et les aient acceptées.

Toute condition contraire posée par le Client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable aux parties, et cela, quel que soit le moment où elle aurait pu être portée à sa connaissance.

Si la Société ne se prévaut pas, à un moment donné, d'une disposition des présentes conditions, il ne saurait y être interprétée une renonciation à ces dernières.

La Société peut, à tout moment, et autant que dure le contrat, se prévaloir du présent contrat.

ARTICLE 2 : Les modalités de conclusion du contrat de vente

2.1. Le Client souhaitant s'inscrire à une formation proposée par la Japanese Cuisine Academy (JCA) doit, au préalable, compléter et transmettre un bulletin d'inscription, par personne et par formation concernée.

Le bulletin d'inscription précise notamment la formation choisie ainsi que la ou les sessions souhaitées.

L'envoi du bulletin d'inscription constitue une demande d'inscription et ne vaut pas, à lui seul, conclusion définitive du contrat de formation

2.2. À réception du bulletin d'inscription, la JCA établit, selon la situation du Client, un Devis

et/ou une Convention de formation, précisant notamment les modalités de la formation, sa durée, les dates de réalisation ainsi que son tarif et les éventuelles conditions particulières applicables.

Ces documents sont transmis au Client pour validation et signature.

2.3. La signature, par le Client, du Devis ou de la Convention de formation vaut acceptation de la prestation et constitue l'engagement contractuel des parties.

En signant ce document, le Client reconnaît avoir pris connaissance des présentes Conditions Générales de Vente et les accepter dans leur intégralité, sans réserve.

2.4. En l'absence de document contractuel signé, les présentes Conditions Générales de Vente constituent le cadre contractuel applicable aux relations entre la JCA et le Client, sous réserve des dispositions légales impératives applicables.

Elles prévalent sur toute proposition, tout échange de courriers ou de courriels antérieurs ou postérieurs à la conclusion du contrat, ainsi que sur toute autre disposition figurant dans les documents échangés entre les parties ayant le même objet, sauf accord écrit contraire de la JCA.

2.5. Le Devis et/ou la Convention de formation peuvent prévoir des conditions particulières de vente ou de formation venant compléter ou préciser les présentes Conditions Générales de Vente. En cas de contradiction entre les conditions particulières et les présentes Conditions Générales de Vente, les conditions particulières prévalent.

2.6. Le bulletin d'inscription est transmis à la JCA par courrier ou par courrier électronique. Après réception et traitement de celui-ci, la JCA adresse au Client le Devis et/ou la Convention de

formation correspondant à la demande d'inscription. La date de réception du document par la JCA fait foi pour le traitement de la demande d'inscription, tandis que la date de signature du Devis ou de la Convention de formation fait foi pour la conclusion du contrat.

ARTICLE 3 : Les modalités de paiement

3.1. Les formations proposées sont vendues selon les tarifs fermes en vigueur au jour de la commande et son mentionnés sur le Devis et la Convention de formation signés par le Client.

Les prix sont fixés selon la devise « Euro » et sont mentionnés « Toutes Taxes Comprises ».

Les conditions financières et le détail des prix pour chaque prestation sont mentionnés sur le Devis et la Convention de Formation signés par le Client.

3.2. Pour les Clients professionnels, la formation doit être intégralement réglée avant son commencement, selon les modalités indiquées sur le Devis et/ou la Convention de formation. Un acompte de 30 % peut être demandé à la signature afin de confirmer et réserver la formation, le solde étant dû avant son commencement.

La JCA se réserve le droit de ne pas maintenir la réservation ou de ne pas autoriser la participation à la formation en l'absence de règlement intégral avant son commencement.

3.3. Pour les Clients particuliers finançant eux-mêmes leur formation, aucun paiement ne peut être exigé avant l'expiration du délai légal de rétractation de 10 jours à compter de la signature du contrat. Lorsque la formation débute avant l'expiration de ce délai, le Client qui demande expressément le commencement de la formation avant la fin du délai de rétractation renonce à l'exercice de son droit de rétractation, conformément aux dispositions légales applicables. À l'issue du délai de rétractation si existant, le montant exigible ne peut excéder 30 % du prix de la formation, le solde est réglé au fur et à mesure du déroulement de la formation, selon les modalités précisées dans le contrat de formation, conformément aux dispositions légales en vigueur.

3.4. Lorsque plusieurs formations sont prévues dans un même contrat, le paiement est effectué selon les modalités prévues à l'article 3.2 pour les Clients professionnels et à l'article 3.3 pour les Clients particuliers.

3.5. Le règlement s'effectue par virement bancaire, selon les coordonnées et modalités indiquées sur le Devis et/ou la Convention de formation.

3.6. En cas de retard de paiement des sommes dues au-delà des délais fixés par le contrat, des pénalités de retards seront dues et calculées selon les taux d'intérêt appliqués par la Banque Centrale Européenne au jour de la conclusion du contrat et majoré de 10%.

La somme sera alors acquise de plein droit par la Société sans formalité ni mise en demeure préalables et entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues.

Lorsque le Client sera en situation de retard de paiement, devra s'ajouter aux sommes exigibles, une indemnité forfaitaire de 40 euros de frais de recouvrement.

A défaut pour la Société de recouvrer ces sommes, la Société pourra tenter toute autre action à l'encontre du Client.

3.8. Si le Client souhaite modifier sa commande en sollicitant une ou plusieurs formations complémentaires, une convention de formation supplémentaire lui sera transmise dans un délai de trente jours à compter de la demande du Client.

Les mêmes conditions de paiement s'appliquent à cette convention supplémentaire.

3.9. La Société reste la seule à prendre toute décision de remise, de réduction ou d'application de tarifs dégressifs, selon un pourcentage ou un forfait.

Les remises ou rabais éventuellement accordés au Client ne sauraient faire naître un droit acquis pour des commandes postérieures auprès de Sushi Robots.

3.10. Si le Client souhaite que le paiement d'une partie ou de la totalité du contrat de vente soit pris en charge par des organismes financeurs la procédure lui incombe.

Dans l'hypothèse où l'organisme concerné refuse cette prise en charge, il reviendra au Client de s'acquitter des frais de formation.

ARTICLE 4 : Les modalités de validation de la commande

4.1. Les demandes d'inscription sont traitées par la Société selon leur ordre de réception, sous réserve des places disponibles pour la session choisie.

4.2. La société s'engage à proposer aux Clients d'autres sessions correspondant à la formation choisie si celle sélectionnée est d'ores et déjà complète ou si celle-ci a dû être annulée selon les motifs énoncés ci-après (article 6).

4.3. À réception du bulletin d'inscription, la Société adresse au Client le Devis et/ou la Convention de formation précisant notamment l'intitulé, les objectifs, les dates, horaires et lieu, les moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre, les modalités d'évaluation, les conditions d'accessibilité ainsi que le tarif et les modalités de règlement.

4.4. Le Devis et/ou la Convention de formation, accompagné(e) des présentes Conditions Générales de Vente et des éventuels documents contractuels associés, est soumis à l'acceptation du

Client. La signature du Devis et/ou de la Convention vaut acceptation des conditions de la formation ainsi que des présentes CGV.

4.5. Une convocation est ensuite adressée au Client, en temps utile.

Chaque participant recevra une convocation individuelle nominative lui indiquant l'ensemble des éléments nécessaires au bon déroulement de la session de formation. En annexe, le règlement intérieur sera transmis et chaque participant devra en prendre connaissance.

ARTICLE 5 : Le droit de rétractation

5.1. Pour les Clients particuliers finançant eux-mêmes leur formation, le Client dispose d'un délai légal de rétractation de dix jours à compter de la signature du contrat de formation, conformément à l'article L. 6353-5 du Code du travail.

5.2. Le Client souhaitant exercer son droit de rétractation doit en informer la Société par lettre recommandée avec avis de réception avant l'expiration du délai légal.

5.3. Le Client n'est pas tenu de motiver sa décision de se rétracter.

ARTICLE 6 : L'annulation du contrat

6.1 Annulation par le Client

Lorsque le Client souhaite annuler la ou les formations commandées, il doit en informer la JCA par écrit, par courrier ou par courriel, dans un délai maximum de dix jours ouvrés avant la date de début de la formation.

Pour les Clients professionnels, toute annulation intervenant dans ce délai donne lieu au remboursement des sommes éventuellement versées. En cas d'annulation intervenant moins de dix jours ouvrés avant le début de la formation, l'acompte de 30 % versé lors de la réservation reste acquis à la JCA.

Pour les Clients particuliers, les conditions d'annulation et de remboursement sont appliquées conformément aux dispositions légales relatives au contrat de formation professionnelle, notamment celles prévues à l'article 3 des présentes CGV.

6.2 Annulation par la Société

La Société se réserve le droit d'annuler une session de formation dans les dix jours ouvrés avant le début de celle-ci lorsque le nombre de participants n'est pas atteint.

Le nombre de participants pour chaque session est indiqué au Client lors de la validation de l'inscription aux sessions.

La Société propose alors au Client, par courriel, plusieurs dates de session de remplacement.

Le Client donnera ses disponibilités et une session ultérieure sera assurée.

Dans le cas où aucune date de remplacement ne satisfait le Client, ce dernier se fera rembourser de la totalité de la somme déjà versée, sous réserve qu'il démontre de cette impossibilité.

ARTICLE 7 : L'absence lors de(s) formation(s)

En cas d'absence injustifiée par un motif assimilé à un cas de force majeure, le Client ne pourra pas prétendre au remboursement partiel ou total de la formation.

ARTICLE 8 : Remplacement d'un participant

Les sessions de formation sont nominatives.

Toutefois, lorsqu'une personne se trouve empêchée et ne peut assister à la formation, celle-ci peut être remplacée selon la volonté du Client.

Le Client doit communiquer toutes modifications en ce sens à la Société.

ARTICLE 9 : Le déroulement de la formation

9.1. Les formations sont réalisées exclusivement en présentiel, dans les locaux de la JCA ou dans tout autre lieu précisé dans le Devis et/ou la Convention de formation. Elles ont pour objectif de transmettre aux participants les connaissances et techniques liées à la gastronomie japonaise, conformément au programme de formation.

9.2. Les recettes et les ingrédients peuvent évoluer en fonction de la saisonnalité, des disponibilités et des arrivages, sans que cela ne modifie les objectifs et la qualité de la formation.

9.3. La formation repose sur une participation active du stagiaire. Celui-ci s'engage à respecter les consignes pédagogiques, d'hygiène et de sécurité communiquées par le formateur.

9.4. A l'issue de la formation, une attestation de participation ou de réussite sera adressée à chaque fin de session.

9.5. Avant le début de la formation, chaque participant doit prendre connaissance et respecter le règlement intérieur de la JCA ainsi que les consignes d'hygiène et de sécurité applicables. Ces règles sont rappelées par le formateur au début de la formation.

9.6. La JCA se réserve la possibilité de modifier le formateur intervenant sur une session, sans que cela ne constitue une modification substantielle de la formation.

9.7. Les préparations réalisées dans le cadre de la formation sont destinées à un usage pédagogique et personnel. Toute commercialisation ou mise en vente des produits réalisés pendant la formation est interdite. La JCA ne saurait être tenue responsable des conditions de conservation, de transport ou de consommation des préparations emportées par le participant à l'issue de la formation.

ARTICLE 10. Droit de la propriété intellectuelle

10.1. Les supports pédagogiques, documents, recettes, contenus et outils remis ou présentés dans le cadre des formations sont destinés à un usage personnel et professionnel dans le cadre de la formation. Ils demeurent la propriété de la JCA et sont protégés par les dispositions relatives à la propriété intellectuelle.

10.2. Toute reproduction, diffusion, transmission ou utilisation de tout ou partie de ces supports, à titre gratuit ou commercial, sans l'autorisation préalable et écrite de la JCA, est interdite.

10.3. Tout enregistrement audio, vidéo ou photographique des formations, des supports ou des démonstrations est interdit, sauf autorisation préalable et écrite de la JCA.

ARTICLE 11. Les obligations réciproques des parties

11.1 Les obligations de la société

La Société s'engage à mettre à la disposition des Clients des formateurs qualifiés ainsi que les moyens pédagogiques, techniques et matériels nécessaires au bon déroulement des formations.

La Société s'engage à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour assurer la qualité et le bon déroulement des formations, conformément aux programmes, devis et/ou conventions de formation.

La Société veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité applicables lors des sessions de formation.

Pour les formations personnalisées, la Société s'engage à adapter les contenus et les moyens pédagogiques aux besoins définis avec le Client.

La Société informe le Client, dans les meilleurs délais, de tout événement dont elle a connaissance et susceptible d'affecter le bon déroulement ou les conditions prévues de la formation.

La Société s'engage à répondre dans un délai raisonnable aux demandes d'information du Client relatives à la formation.

11.2 Les obligations du client

Le Client s'engage à respecter les modalités de règlement prévues au Devis et/ou à la Convention de formation, conformément aux dispositions de l'article 3 des présentes CGV

Le Client s'engage à respecter les lois et règlements en vigueur ainsi que les consignes pédagogiques, d'hygiène et de sécurité communiquées par la Société pendant la formation.

Le Client s'engage à fournir à la Société les informations nécessaires à la bonne organisation et au bon déroulement de la formation, et à veiller à leur exactitude.

Le Client s'engage à informer la Société, dans les meilleurs délais, de toute difficulté ou situation susceptible d'avoir une incidence sur le bon déroulement de la formation.

Le Client est responsable des informations, documents ou éléments qu'il transmet à la Société et garantit disposer, le cas échéant, des droits et autorisations nécessaires à leur utilisation dans le cadre de la formation.

Le Client s'engage à adopter un comportement respectueux à l'égard des formateurs, des autres participants et des locaux et équipements mis à sa disposition.

ARTICLE 12 : Devoir d'information des parties

12.1. La Société et le Client s'engagent à se comporter l'un envers l'autre de manière loyale et de bonne foi et à se signaler, dans les meilleurs délais, toute difficulté susceptible d'affecter la bonne exécution du contrat.

12.2. Le Client s'engage, pendant toute la durée du contrat, à informer régulièrement l'équipe de la JCA de toute information pouvant contribuer à la bonne réalisation de l'objet des présentes dispositions.

Les informations communiquées par le Client doivent être exactes, à jour et suffisamment précises pour permettre à la Société d'assurer la bonne exécution de la formation.

ARTICLE 13 : La responsabilité

13.1. Responsabilité de la Société

13.1.1. La Société s'engage à mettre en œuvre les moyens nécessaires à la bonne exécution des formations prévues au Devis et/ou à la Convention de formation. Elle ne pourra être tenue responsable d'une inexécution ou d'une mauvaise exécution de ses obligations lorsque celle-ci résulte du fait du Client, du fait d'un tiers ou d'un événement constitutif d'un cas de force majeure.

13.1.2. La Société ne pourra être tenue responsable des dommages indirects ou immatériels résultant de l'exécution de la formation, tels qu'une perte de chiffre d'affaires, une perte d'exploitation ou une perte de chance, sauf dispositions légales impératives contraires.

13.1.3. La Société ne pourra être tenue responsable des conséquences résultant d'une utilisation non conforme, par le Client, des connaissances, techniques, matériels ou équipements présentés ou utilisés dans le cadre de la formation.

13.2. La force majeure

13.2.1. Aucune des Parties ne pourra être tenue responsable d'un manquement à ses obligations contractuelles lorsque celui-ci résulte d'un événement constitutif d'un cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil.

13.2.2. La Partie qui constate la survenance d'un événement susceptible de constituer un cas de force majeure en informe l'autre Partie dans les meilleurs délais.

13.2.3. La survenance d'un cas de force majeure entraîne la suspension des obligations empêchées par cet événement pendant la durée de celui-ci.

13.2.4. Les Parties s'engagent à rechercher, dans la mesure du possible, toute solution permettant de limiter les conséquences de l'événement et de permettre la reprise de la formation dans les meilleures conditions.

13.2.5. Lorsque l'empêchement résultant du cas de force majeure se prolonge au-delà d'une durée de trente (30) jours, chacune des Parties pourra mettre fin au contrat par écrit, sans indemnité de part et d'autre, sous réserve des dispositions légales applicables.

ARTICLE 14 : Les données à caractère personnel

14.1. Dans le cadre de la gestion des inscriptions et de l'exécution des formations, la Société est amenée à collecter et traiter certaines données à caractère personnel concernant le Client et, le cas échéant, les participants à la formation, conformément à la réglementation applicable, notamment au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) et à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée

14.2. Les données susceptibles d'être collectées sont notamment les suivantes :

- Nom et prénom du Client et des participants ;
- Coordonnées postales ;
- Adresse électronique ;
- Numéro de téléphone ;
- Informations nécessaires à l'établissement des documents contractuels et administratifs relatifs à la formation ;
- Toute information nécessaire à la bonne organisation et au suivi de la formation.

14.3. Les données personnelles sont collectées pour permettre notamment la gestion des inscriptions, l'organisation et le suivi des formations, l'établissement des documents administratifs et comptables, ainsi que le respect des obligations légales et réglementaires de la Société.

14.4. La Société s'engage à ne collecter et à ne traiter que les données nécessaires aux finalités poursuivies et à prendre les mesures techniques et organisationnelles appropriées afin d'assurer leur sécurité et leur confidentialité.

14.5. Les données personnelles sont conservées pendant la durée nécessaire aux finalités pour lesquelles elles sont traitées et conformément aux obligations légales et réglementaires applicables. Certaines données peuvent être conser-

vées au-delà de cette durée lorsqu'elles sont nécessaires à la constatation, à l'exercice ou à la défense de droits en justice ou au respect d'une obligation légale.

14.6. Conformément à la réglementation applicable, la personne concernée dispose, selon les conditions prévues par la loi, d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement, d'opposition et, lorsque celui-ci est applicable, de portabilité de ses données personnelles.

14.7. Toute demande relative à l'exercice de ces droits peut être adressée à la Société aux coordonnées figurant dans les mentions légales du site internet de la JCA.

14.8. En cas de violation de données à caractère personnel susceptible d'engendrer un risque pour les droits et libertés des personnes concernées, la Société prend les mesures prévues par la réglementation applicable, notamment, lorsque les conditions sont réunies, la notification de la violation à la CNIL dans les délais légaux et l'information des personnes concernées lorsque celle-ci est requise.

14.9. Pour toute information complémentaire concernant la collecte et le traitement des données personnelles, le Client peut se reporter à la Politique de confidentialité de la JCA.

ARTICLE 15 : La nullité partielle

15.1. Si l'une quelconque des dispositions des présentes CGV est déclarée nulle, illégale ou inapplicable par une juridiction ou une autorité compétente, cette nullité, illégalité ou inapplicabilité n'affectera pas la validité des autres dispositions, qui demeureront pleinement applicables.

15.2. Les Parties s'engagent, dans la mesure du possible, à remplacer la disposition concernée par une disposition valide et applicable dont l'effet et l'objectif se rapprochent le plus de ceux de la disposition initiale.

ARTICLE 16 : Renonciation

16.1. Le fait pour l'une des Parties de ne pas se prévaloir, à un moment donné, d'une quelconque disposition des présentes CGV ou de ne pas exercer un droit qui lui est reconnu ne saurait être interprété comme une renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

16.2. Toute renonciation à un droit ou à une disposition des présentes CGV devra être expresse et ne pourra être interprétée comme une renonciation à tout autre droit ou disposition.

ARTICLE 17 : Modification

17.1. La Société se réserve le droit de modifier ou d'adapter les présentes CGV à tout moment, notamment afin de tenir compte de toute évolution légale, réglementaire ou de ses modalités d'organisation et de fonctionnement.

17.2. Les CGV applicables à une commande sont celles acceptées par le Client au jour de la conclusion du contrat, conformément aux dispositions de l'article 2 des présentes CGV.

17.3. Toute nouvelle version des CGV est applicable aux commandes conclues après sa date d'entrée en vigueur et se substitue aux versions antérieures pour les nouvelles commandes.

17.4. La version en vigueur des CGV est disponible sur le site internet de la JCA.

ARTICLE 18 : Interprétation du contrat

18.1. Les présentes CGV ainsi que les contrats conclus entre la Société et le Client sont soumis au droit français. Leur interprétation est effectuée conformément aux règles du droit français applicables aux contrats et aux obligations.

18.2. En cas de contradiction ou de difficulté d'interprétation entre le titre d'un article et son contenu, le contenu de l'article prévaut, les titres étant réputés ne constituer que des éléments de présentation.

ARTICLE 19 : La loi applicable

19.1. Les présentes CGV ainsi que les contrats conclus entre la Société et le Client sont régis et interprétés conformément au droit français.

19.2. En cas de différend relatif à l'interprétation, à l'exécution ou à la résiliation du contrat, les Parties s'engagent à rechercher prioritairement une solution amiable.

19.3. Lorsque la réglementation applicable le prévoit, le Client consommateur peut recourir gratuitement au dispositif de médiation de la consommation dont relève la Société, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

19.4. À défaut de résolution amiable ou de médiation, le litige sera soumis aux juridictions compétentes conformément aux règles de droit commun applicables.

18.5. Pour les Clients professionnels, et sous réserve des dispositions légales impératives applicables, tout litige relatif à la validité, l'interprétation, l'exécution ou la résiliation du contrat pourra relever de la compétence du Tribunal de commerce de La Rochelle.



Société par actions simplifiée à associé unique
Siège social : Zac D'Aytré, 21 Rue Lavoisier
17440 AYTRÉ
R.C.S 813 046 281

CONDITIONS GENERALES DE VENTE JAPANESE CUISINE ACADEMY (Atelier particulier)

Article 1 – Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) s'appliquent, sans restriction ni réserve, à l'ensemble des prestations proposées par la Japanese Cuisine Academy, à savoir :

- Ateliers de cuisine japonaise pour particuliers
- Ateliers thématiques (ex. : sushi, street food, cuisine familiale japonaise, etc.)
- Ateliers suivis de dégustations sur place

Les ateliers sont présentés à titre informatif sur le site vitrine : www.japanesecuisineacademy.eu.

Les réservations et paiements en ligne sont exclusivement effectués via le site www.japanesecuisineacademy.com, qui constitue la plateforme de contractualisation.

La validation d'une réservation sur le site www.japanesecuisineacademy.com emporte conclusion du contrat entre le client et la Japanese Cuisine Academy et acceptation des présentes Conditions Générales de Vente.

Le client, agissant en qualité de consommateur non professionnel, déclare avoir pris connaissance des présentes CGV avant toute commande.

Toute commande implique l'adhésion pleine et entière aux présentes CGV.

Les présentes CGV sont accessibles à tout moment sur le site et prévalent sur tout autre document.

Les prestations sur mesure, privatisations ou événements spécifiques font l'objet d'un devis et de conditions particulières distinctes.

Article 2 – Prix

Les ateliers sont fournis aux tarifs en vigueur affichés sur le site www.japanesecuisineacademy.com lors de l'enregistrement de la commande.

Les prix sont indiqués en euros TTC. Ces tarifs sont fermes et non révisables durant leur période de validité. La Japanese Cuisine Academy se réserve toutefois le droit de les modifier à tout moment hors période de validité.

Le prix ne comprend pas de frais de livraison, sauf mention contraire pour l'envoi éventuel de bons cadeaux.

Article 3 – Commande

Le client peut :

- Acheter un bon cadeau pour un atelier
- Réserver un atelier en ligne avec paiement sécurisé

La commande devient définitive une fois le paiement effectué. Il appartient au client de vérifier les informations saisies avant la validation.

La validation de la commande implique l'acceptation sans réserve des présentes CGV par le biais d'une case à cocher prévue à cet effet.

La Japanese Cuisine Academy se réserve le droit de refuser ou annuler toute commande en cas de litige antérieur non résolu.

Article 4 – Conditions de paiement

Le paiement s'effectue en ligne via une solution sécurisée par carte bancaire. Il est exigible en totalité au moment de la commande.

Les prestations ne seront confirmées qu'après réception effective du paiement.

Article 5 – Annulation, modification et droit de rétractation

5.1 Droit de rétractation (vente à distance)

Conformément à l'article L221-18 du Code de la consommation, le client dispose d'un délai de 14 jours à compter de l'achat d'un bon cadeau ou d'une réservation effectuée en ligne pour exercer son droit de rétractation, sauf si la prestation est prévue avant la fin de ce délai et exécutée avec son accord exprès.

Toutefois, conformément à l'article L221-28 du Code de la consommation, le droit de rétractation ne peut être exercé pour les prestations d'activités de loisirs fournies à une date ou à une période déterminée.

En conséquence, pour toute réservation d'atelier à date fixe, aucun droit de rétractation ne pourra être exercé.

5.2 Annulation ou modification par le client

Toute demande d'annulation ou de report doit être effectuée par écrit (email).

- Plus de 72h avant l'atelier : Le client peut demander un report sur une autre date (dans la limite des places disponibles et de la validité du bon) OU un remboursement, déduction faite de frais administratifs forfaitaires de 10 %.

- Entre 72 et 48h avant l'atelier : Un report pourra être accordé à titre exceptionnel, sans remboursement possible.

- Moins de 48h avant l'atelier : Aucun report ni remboursement ne pourra être effectué. La prestation est considérée comme due.

- Absence le jour de l'atelier : En cas d'absence non signalée, la prestation est intégralement due et aucun remboursement ou report ne sera possible.

5.3 Cas de force majeure

En cas d'événement justifié de force majeure (maladie grave, hospitalisation, accident), un report pourra être étudié sur présentation d'un justificatif officiel.

5.4 Annulation par la Japanese Cuisine Academy

La Japanese Cuisine Academy se réserve le droit d'annuler un atelier en cas :

- de nombre insuffisant de participants
- d'empêchement majeur
- de force majeure

Dans ce cas, le client pourra choisir entre :

- un report sur une autre date
- un remboursement intégral (hors cartes cadeaux)

Article 6 – Fourniture des prestations

Les ateliers sont réalisés conformément aux descriptions présentes sur le site internet de Japanese Cuisine Academy.

Les recettes peuvent évoluer selon la saisonnalité ou la disponibilité des produits, sans que cela n'affecte la qualité de la prestation.

Les bons cadeaux sont transmis :

- par email, immédiatement après confirmation du paiement ;
- ou par courrier postal, dans un délai de 5 jours ouvrés, lorsque cette option est demandée lors de l'achat.

Validité et utilisation des bons cadeaux

Sauf mention contraire indiquée lors de l'achat, les bons cadeaux sont valables pendant une durée de 12 mois à compter de leur date d'achat.

La date limite de validité est indiquée directement sur le bon cadeau. Le bon cadeau doit être utilisé avant cette date pour réserver et participer à un atelier.

Le bon cadeau est utilisable pour les ateliers correspondant à la formule achetée, dans la limite des places disponibles et sous réserve des dates proposées à la réservation.

La réservation préalable est obligatoire. Le bénéficiaire peut choisir la date de son atelier parmi les créneaux disponibles sur le site internet.

Un bon cadeau arrivé à expiration ne peut plus être utilisé, prolongé ou remboursé, sauf disposition légale contraire.

Les bons cadeaux ne sont ni échangeables contre des espèces, ni remboursables, même partiellement, sauf dans les cas prévus par la réglementation applicable.

Réservation d'un atelier

Le client ou le bénéficiaire choisit une date d'atelier lors de la réservation en ligne. La réservation est soumise aux disponibilités affichées sur le site.

En cas d'annulation ou de demande de report, les conditions prévues à l'article relatif aux annulations et reports s'appliquent.

Article 7 – Responsabilité

La Japanese Cuisine Academy ne pourra être tenue responsable en cas d'inexécution due à un cas de force majeure.

Le client est tenu de signaler toute allergie ou restriction alimentaire lors de la réservation

Article 8 – Données personnelles

Les données collectées (nom, prénom, téléphone, email) sont nécessaires au traitement des commandes.

Elles sont traitées conformément au RGPD et ne sont pas cédées à des tiers.

Le client peut accéder, modifier ou supprimer ses données en adressant un email à : contact@japanesecuisineacademy.eu

Article 9 – Propriété intellectuelle

Les contenus du site www.japanesecuisineacademy.eu (textes, recettes, supports, vidéos) sont protégés par le droit de la propriété intellectuelle.

Toute reproduction est interdite sans autorisation écrite préalable.

Article 10 – Droit applicable

Les présentes CGV sont régies par le droit français. En cas de litige, les parties rechercheront une solution amiable avant toute action judiciaire.

À défaut d'accord amiable, le litige sera soumis aux juridictions compétentes conformément aux règles du Code de procédure civile.

Article 11 – Médiation

Conformément aux articles L.616-1 et R.616-1 du Code de la consommation, le client peut recourir gratuitement à un médiateur de la consommation.

L'entité retenue est CNPM - Médiation Consommation :

- Site : www.cnpm-mediation-consommation.eu

- Adresse : 27 avenue de la Libération – 42400 Saint-Chamond