



FORNI & OLTRE



Compagnon Pizzaiolo - 229, rue Emile Vandervelde - 7390 Quaregnon (Belgique)
contact@compagnon-pizzaiolo.com - +32 472 446 024



**"Ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous n'osons pas,
c'est parce que nous n'osons pas qu'elles sont difficiles."**

Sénèque



Chers Clients,

Vous nous connaissez sûrement pour notre activité de coaching et de **formation professionnelle**, que nous proposons depuis près d'un quart de siècle, avec plusieurs milliers d'élèves formés en France et en Europe. Et voici maintenant 10 ans que **nous distribuons** ce que nous considérons comme la clé de voûte d'une pizzeria : **le four**.

Désormais, et grâce à ce catalogue, vous pouvez découvrir notre sélection de matériel **indispensable au pizzaiolo** d'excellence. Nos valeurs, diffusées dans nos centres d'excellence, restent inchangées dans la distribution de ces outils de travail professionnels : la promesse d'une **pizza conforme à vos attentes est garantie** par mon accompagnement, une production éthique utilisant des matériaux **propres et nobles**, un accent mis sur l'**efficacité écologique** et économique de nos produits, ainsi que la possibilité de régler en diverses devises, y compris en **cryptomonnaie**.

Voici donc notre sélection ultime des **meilleures marques** pour la cuisson de la pizza, le travail des empâtements et les petits matériels satellites. **Avec Loredana**, il nous tarde de découvrir votre projet d'investissement, de vous conseiller et de vous accompagner vers la réussite.

D'ici là, nous restons à l'écoute de vos besoins et vous souhaitons chaleureusement **un beau projet** et de belles pizzas !

Grégory Brotcorne
gregory@compagnon-pizzaiolo.com
+33 6 70 16 08 15


FORNIMURENU
ANTICO FORNO NAPOLETANO ARTIGIANALE


COMPAGNON
PIZZAIOLO

Sommaire

Page 4 Les fours à bois, gaz et mixtes

- P5: Les modèles de 1 à 3 pizza
- P6: Les modèles de 3 à 7 pizza
- P7: Les modèles de 7 à 9 pizza et +

Page 10 Les fours électriques

- P10: Les fours à porte
- P11: Les fours sans porte
- P12: Les fours convoyeurs

Page 14 Pétrissage et façonnage de la pâte à pizza

- P14: Les pétrins
- P15: Les Diviseuses, bouleuses, formeuses et laminoires

Page 17 La formation professionnelle d'excellence

Page 19 Le Mentorat

Page 21 Nos Conditions Générales de Vente



Fours à bois, gaz & mixtes



*Inclus dans nos offres, l'accompagnement technique du Label. Pour que, de votre four FORNIMURENU, sorte l'**exacte pizza** que vous souhaitez proposer à vos clients*



*Toutes **les formes** sont réalisables, mais il vous faut définir l'**espace disponible** dans votre cuisine, la capacité d'**extraction des fumées** et votre **objectif de production**. Adaptation pour **food-truck** possible*



*Vous pouvez choisir entre **bois** et **gaz**, il sera essentiel de considérer la capacité d'**extraction des fumées** de votre cuisine, ainsi que les contraintes de **gestion du bois***



*Notre cahier des charges inclut l'utilisation des **matériaux les plus nobles** du marché : **Argiles** de Naples, pierre **volcanique**, céramique ...La garantie d'une inertie exceptionnelle avec **une sole rotative** si besoin*



*Entièrement personnalisable, l'habillage de votre four peut-être fait de **faïence** ou de **bronze**. Le nom de la pizzeria pourra aussi être mis en valeur*

 +32 472 446 024

FM70 - 80 - 90

BOIS | GAZ



Les modèles FM de 70 à 90 cm, sont très adaptés aux petits espaces & nous pouvons les alléger pour un usage en camion.

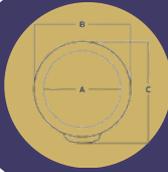
Ils sont extrêmement efficaces, ne brûlent pas les pizzas et maintiennent les températures jusqu'en fin de service. Leur inertie exceptionnelle permet un allumage en quelques minutes seulement.

Une cuisson complète en 1 minute permet au plus petit modèle en 70cm de produire 80 pizzas/heure (diamètre 29cm)



À partir de
8 000 €

Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL 0,5 mc/h METANO
Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diamètre du conduit	Ø 150 mm
Puissance calorifique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Puissance calorifique max	29000 Kcal - 34 kW
Température des fumées	200°C sortir
Débit de Fumées	800 Mc/h (quand c'est allumé) 650 Mc/h (à pleine puissance)
Expulsion des fumées	Tirage naturel



ABC

70	105	115
80	115	130
90	125	140

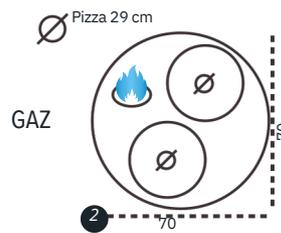
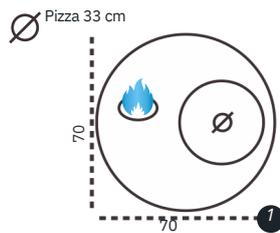


200

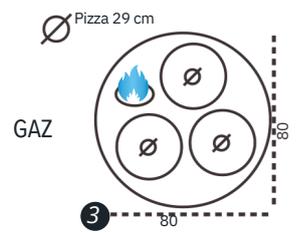
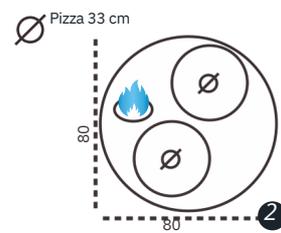
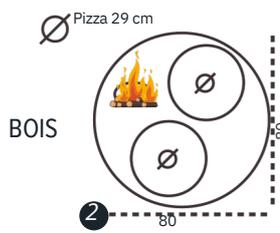
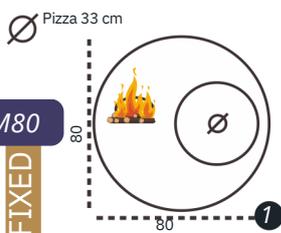


550
à
1200

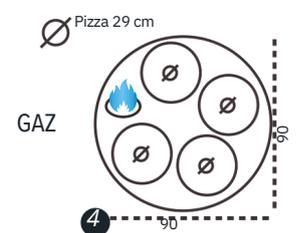
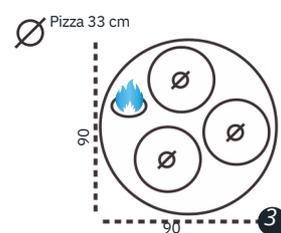
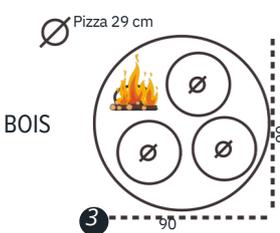
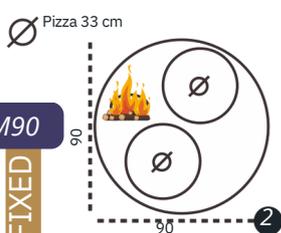
mod. FM70
FIXED



mod. FM80
FIXED



mod. FM90
FIXED



FM100 - 110 - 120

BOIS | GAZ

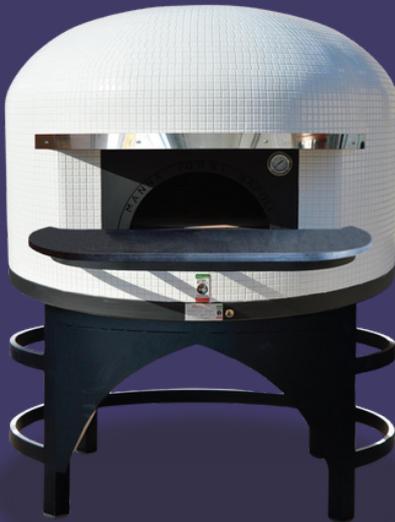


Les modèles FM, de 100 à 120 cm, sont recommandés pour les espaces modérés en restaurant. Leur inertie thermique exceptionnelle leur permet d'accumuler et de restituer intégralement l'énergie au cœur de la chambre de cuisson.

Grâce à une ingénierie avancée et une conception antique, ils offrent des performances optimales : cuisson rapide, production intensive (plusieurs centaines de pizza) et économies d'énergie.

Disponibles avec une sole fixe ou rotative, toujours en argile/biscotto de Naples, comme l'ensemble de la chambre de cuisson.

ROTATIF



À partir de
11 000 €

BOIS | GAZ

Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL 0,5 mc/h METANO
Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diamètre du conduit	Ø 250 mm
Puissance calorique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Puissance calorique max	29000 Kcal - 34 kW
Température des fumées	200°C sortir
Débit de Fumées	800 Mc/h (quand c'est allumé) 650 Mc/h (à pleine puissance)
Expulsion des fumées	Tirage naturel

	ABC						
	cm	100	145			165	2400
		110	155			175	à
		120	165			185	2200
				200			

mod. FM100	FIXED	BOIS	GAZ	ROTATIF
mod. FM110	FIXED	BOIS	GAZ	ROTATIF
mod. FM120	FIXED	BOIS	GAZ	ROTATIF

FM130 - 140 & +

BOIS | GAZ



Nos modèles Fornimurenu de 130, 140 cm et plus sont conçus pour les pizzerias disposant d'un espace privilégié et souhaitant mettre en valeur un four à pizza au charme monumental

Destinés à une production hautement intensive de pizzas, ils offrent aux pizzaioli un confort de travail optimal grâce au volume généreux de la chambre de cuisson

Rassurant: Comme tous nos fours, ces modèles bénéficient, si le client le souhaite, d'un accompagnement technique dédié à l'optimisation de la production de pizzas

ROTATIF

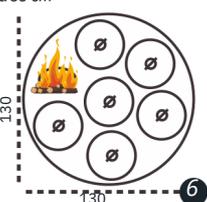
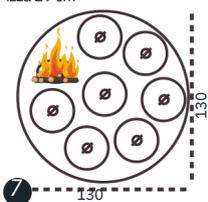
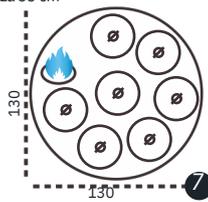
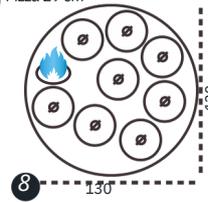


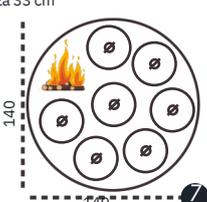
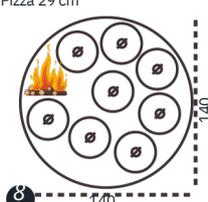
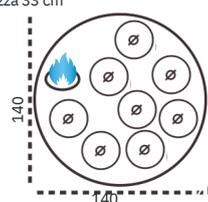
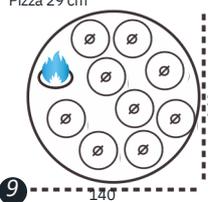
À partir de
15 000 €

BOIS | GAZ

Consommation de bois	6 kg/h - 13,22 lbs/h
Consommation de gaz	0,3 kg/h GPL 0,5 mc/h METANO
Température de fonctionnement recommandée	400/500°C 752-932°F
Diamètre du conduit	Ø 250 mm
Puissance calorifique nominale	25000 Kcal - 29 kW
Puissance calorifique max	29000 Kcal - 34 kW
Température des fumées	200°C sortir
Débit de Fumées	800 Mc/h (quand c'est allumé) 650 Mc/h (à pleine puissance)
Expulsion des fumées	Tirage naturel

	A B C		
cm	130 175 195 140 185 205 + + +	200	2400 2800 +

mod. MF130	FIXED	Ø Pizza 33 cm	BOIS	Ø Pizza 33 cm	GAZ	ROTATIF
						

mod. MF140	FIXED	Ø Pizza 33 cm	BOIS	Ø Pizza 33 cm	GAZ	ROTATIF
						

Grâce au **label Compagnon Pizzaiolo**, vous bénéficiez d'un service technique garantissant une **pizza parfaitement** maîtrisée. Greg Brotcorne, triple champion du monde de pizza, vous **conseille** personnellement. Nous assurons également un **suivi complet**, de la production à l'installation, avec une **garantie solide** couvrant toute détérioration anormale, y compris sur la maçonnerie.



Fours électriques



*Inclus dans nos offres, l'accompagnement technique du Label. Pour que, de votre four électrique, sorte **l'exacte pizza** que vous souhaitez proposer à vos clients*



*Toutes **les formes** sont réalisables, mais il vous faut définir l'**espace disponible** dans votre cuisine, la capacité d'**extraction des fumées** et votre **objectif de production**. Adaptation pour **food-truck** possible*



Évacuation des fumées:
*Certains de nos fours sont conçus avec une chambre de cuisson fermée. rendant possible l'utilisation de nos fours **sans système d'extraction** spécifique*



*Grâce aux matériaux inspirés des **fours à bois napolitains** et à l'intégration de composants électroniques et électriques de **dernière génération**, nos fours électriques sont remarquablement **économiques***



*Entièrement personnalisable, l'habillage de votre four peut-être fait **à vos couleurs**. Le nom de la pizzeria pourra aussi être mis en valeur*

 **+32 472 446 024**

Fours à porte



ELECTRIQUE



Rubino

À partir de
3 000 €

Rapport **qualité/prix** imbattable - convient aux productions non intensives de pizza **classica et tégia**

Disponible en multichambre et en plusieurs taille

Zaffiro

À partir de
6 000 €

Un four puissant adapté aux **débites intensifs** de pizza Classica, **Napoletana** et Teglia

Disponible en plusieurs taille modulables, particulièrement **économique en énergie**

Topazio

À partir de
8 000 €

Un four à la fois puissant et **hyper-polyvalent**, capable de cuire de la Teglia à 280°C dans une chambre, et de la **pizza Napolitaine contemporaine** dans l'autre

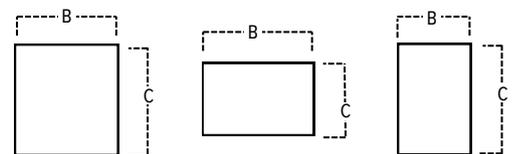
Disponible en plusieurs taille, minimum 2 chambres, **économie d'énergie** remarquable - Design ForniMurenu disponible



Spinello

1 800 €

Le Topazio en sole
40x40 cm pour
3kwh maximum



cm	A	B	C	cm	KG	KWh
50 à 105	95 à 150	95 à 150	45 à 80	65 à 450	3 à 27	

S.A.V

"La qualité promet la durabilité",
vous mettant ainsi à l'abri des pannes.

Nous sélectionnons nos marques partenaires selon ce critère essentiel. Nos produits sont garantis 1 an, pièces et main-d'œuvre incluses.

De plus, nous avons choisi de développer un réseau de réparateurs indépendants afin de vous garantir une **intervention extrêmement rapide**, y compris les années qui suivent.



Devis gratuit

Pieds, étuve, design, hotte, chambre supplémentaire
Hauteur de chambre, four d'angle... Votre four sera produits pour vous selon vos besoins particuliers et à votre convenance

Fours Napo



Naturale



Boulder



Black Op



Brunito



Opal Grün



Opal Perla



ELECTRIQUE

OPALE

À partir de
11 000 €

Le four électrique **le plus performant** de sa catégorie : cuisson sans porte, offrant l'expérience d'un four à bois. Entièrement réfractaire, il permet une cuisson jusqu'à **500°C sans brûler la pizza**. Très économe en énergie, il conserve parfaitement la chaleur sans perte de température durant le service. Sa productivité exceptionnelle permet de réaliser **plusieurs centaines de pizzas par service**.

Disponible en plusieurs taille, **cuisson comme au feu de bois** (sans porte & sans perte de chaleur) Design ForniMurenu disponible

	Pizz.	à partir de €	Larg.	Prof.	Kw ⚡	Kg
Opalino	1	3500	65	70	3	80
Smart	4	11000	110	116	12	240
Mini	5	13000	130	130	14	550
STN	7	15000	160	170	17	700
Maxi	9	16000	180	185	20	900

Opalino

L'Opale en sole 40x40 cm pour 3kwh maximum

Ideale pour les démonstrations !

À partir de
3 500 €



+32 472 446 024

Fours Alternatifs



Convoyeur **À partir de 15 000 €**



Tunnel

+32 472 446 024

La cuisson de la pizza peut s'effectuer directement sur le **tapis en pierre** dans nos fours convoyeurs à chaleur statique, pouvant atteindre **jusqu'à 450°C**. Leur isolation parfaite garantit une cuisson homogène et régulière, avec une température extérieure ne dépassant pas 30°C.

Ultra simples d'utilisation et superposables pour les très gros volumes de vente, ils sont faciles à prendre en main et parfaitement adaptés aux collaborateurs non formés à la pizza.

	ABC							
	cm					410	140	6
						à	185	11
						520	280	17.5
				KWh	46/h			
					126/h			
					238/h			



Pétrissage & façonnage



Bénéficiez des conseils et de l'**expertise de Greg Brotcorne** pour optimiser l'utilisation de notre machine et réaliser la **pâte à pizza parfaite**. "Un bon pétrissage représente 25 % de la réussite de l'empatement."



Indiquez-nous le **volume de pizzas** réalisé lors de votre plus grosse journée en pizzeria, et nous vous proposerons la machine la plus **adaptée**, avec des **dimensions optimales** pour s'intégrer parfaitement dans votre atelier.



Nos pétrins sont disponibles en **trois couleurs** de base : blanc, noir ou rouge, et en diverses tailles de cuve. Nos **diviseuses** et **bouleuses** s'adaptent à tous les types de pâte, y compris celles à **forte hydratation**.



Que ce soit pour le volume de la machine, son utilisation future ou les **options disponibles**, nos partenaires disposent d'une grande capacité d'adaptation. Quelles que soient vos demandes, **nous avons la solution** qu'il vous faut !



+32 472 446 024

Pétrir la pâte



1ère gamme

À partir de
900 €

Notre offre comprend des pétrins adaptés aux **petits budgets**, tout en restant fièrement "**Made in Italy**", disponibles avec des cuves allant de 7 à 75 litres.

Massima

À partir de
4 800 €

Une gamme de **machines exceptionnelle**, spécialement conçue pour maximiser les **fortes hydratations** de la farine, le tout avec un **rapport qualité-prix imbattable**.

Idéal pour la pizza Napolitaine **contemporaine**, la Teglia et les produits à forte levée tels que les **panettones**, colombes et brioches.

Options

Pétrins **réhaussés**, programmables, avec cuve relevable et **démontable**, disponibles en version à fourche, à **bras ou à spirale**, de 1 à 18 vitesses, et compatibles aussi bien en **monophasé** qu'en 380V, adaptable à l'**industrialisation** de la pâte ...

Automatique

À partir de
6 900 €

Une **gamme premium** pour artisans exigeants, avec protocoles programmables et **cuves de 70 à 200 litres** (ou plus sur demande).



M7

Attention, pépète : Mini "Massima", capable de pétrir jusqu'à 30 pâtons.

À partir de
1 900 €



"Un bon pétrissage représente 25 % de la réussite de l'empâtement."



Façonner la pâte

EMPÂTEMENT



Diviseuse **À partir de 7 900 €**

La **solution magique pour portionner** instantanément et avec une précision inégalée, **quelle que soit l'hydratation** de votre pâte – même les plus souples et les empâtements techniques. Disponible seule ou combinée à la bouleuse dans une machine tout-en-un. Manuel, semi-automatique ou **automatique** : choisissez la version qui boostera votre productivité !



Bouleuse **À partir de 3 900 €**

Simple d'utilisation, ultra-performante et accessible : la solution idéale pour économiser du temps de travail ! Façonnez jusqu'à **100 pâtons en moins de 10 minutes**, avec une régularité parfaite. Un outil polyvalent, conçu pour des boules de pâte de **30 à 800 g**, idéal pour gagner en efficacité et en qualité de production, y compris sur les **hydratations supérieures** et les pâtes techniques (panettone ...)



Formeuse **À partir de 900 €**

Le **façonnage final** de la pizza nécessite parfois l'utilisation de machines, comme un **laminoir** ou une **thermoformeuse**. Nous avons de belles options qualitatives à vous proposer.

Divers **Sur devis**

Meuble froid en marbre et inox, neuf, garanti et à **prix d'ami** !



*Vous avez un projet ?
Parlons-en !*

+32 472 446 024



Formation & Mentorat



Avec 28 ans d'expérience en pizzeria, **plusieurs titres de Champion du Monde** et plus de 20 ans en tant qu'instructeur professionnel, Greg Brotcorne partage son expertise unique, notamment **à Naples**, berceau de la pizza. Que vous souhaitiez apprendre ou perfectionner votre art, il vous accompagne dans l'amélioration de vos compétences, que ce soit dans son atelier, dans l'un des **centres d'excellence Compagnon Pizzaiolo** en France, Belgique ou Italie, ou même depuis chez vous grâce à des formations en ligne.

Un accompagnement personnalisé pour faire évoluer **votre projet professionnel**.

Bon à savoir : Cet accompagnement peut être remboursé pour nos clients qui choisissent d'investir avec nous dans leur matériel de travail.



Créé en 2013, le **label Compagnon Pizzaiolo** va bien au-delà d'un réseau professionnel : il favorise l'évolution du **chiffre d'affaires**, propose des formations gratuites ou à tarif préférentiel, et aide ses membres à se préparer aux compétitions avec succès. **De nombreux champions** sont passés par cette communauté.

Le label soutient une **vision positive** du métier en promouvant des valeurs telles que la **pizza éthique** et la pizza végétale.

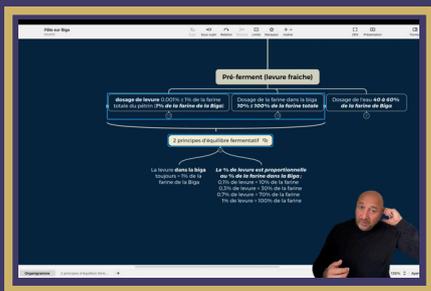
Il rassemble aussi ses membres autour de projets communs inspirants comme **La Squadra**, La Pizza des Compagnons, ou encore des concours de pizza éthique.

Vous partagez nos valeurs ?

Rejoignez-nous et découvrez également la certification **Forza Sana Pizza Contemporanea di Napoli**, réservée aux membres respectant les 18 règles d'acceptation. La certification est renouvelée chaque année.



+32 472 446 024



Online

À partir de
97€

*Apprenez sans contraintes, depuis chez vous et à n'importe quelle heure.
Une solution idéale pour progresser et vous perfectionner dans l'art de la pizza d'excellence, avec un enseignement dispensé par un artisan fort de **25 ans d'expérience** et détenteur de trois titres de Champion du Monde.*



Les centres d'excellence

À partir de
697 €

*3 jours dans l'un de nos centres d'excellence, en groupe réduit.
Une **formation en présentiel**, avec un programme intensif et riche, couvrant la pizza napolitaine contemporaine et la Teglia, animée par un Artisan Compagnon Pizzaiolo.*



Sessions Extraordinaires

À partir de
1 497 €

*Une session de groupe exclusive à **Naples** ou **Agadir**, sur **5 jours** autour d'un programme Expert. Formation animée par **Greg Brotcorne**, accompagné d'instructeurs locaux de renom.*





Coaching privé À partir de 1 497 €

Une **prestation V.I.P** directement dans votre atelier, **avec vos équipes** et votre propre outil de travail, sur un **programme entièrement personnalisé**.
Idéale pour faire un bond en expertise tout en limitant les contraintes, cette formation s'adapte parfaitement au planning de **votre établissement**.



Création meunière

Consulting meunier : **création de farines** spécifiques et de **haute qualité**, adaptées à vos besoins et à l'excellence artisanale. Conseil & formation au moulin.



Label / Certification



Gestion du Label Qualité "**Compagnon Pizzaiolo**" et de la certification "**Forza Sana**" :
Valorisation d'un réseau professionnel d'excellence, favorisant l'**augmentation du chiffre d'affaires**, la formation continue & la réussite en concours.



Notes



Compagnon Pizzaiolo - TVA BE 1017.353.717
Guldenschaapstraat 6/1, 1800 Vilvorde (Belgique)
229, rue Emile Vandervelde - 7390 Quaregnon (Belgique)
contact@compagnon-pizzaiolo.com - +32 475 303 314

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ENTRE PROFESSIONNELS VENTE DE MATERIELS DE MARCHANDISES ET DE PRESTATIONS DE SERVICE

ARTICLE 1-CHAMP D'APPLICATION Les présentes Conditions Générales de Vente constituent le socle unique de la relation commerciale entre les parties. Elles ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles la Société Compagnon Pizzaiolo (Ci-après indistinctement désignée « Le Prestataire » ou « Le Vendeur » ou « Le Fournisseur ») fournit aux Clients professionnels (Ci-après indistinctement désignés « Le Client » ou « l'Acheteur ») qui lui en font la demande, par contact direct, électronique ou via un support papier les produits et services suivants: Vente de matériels et de marchandises alimentaires ou non alimentaires, vente d'équipements et agencements, fourniture de services, vente auprès des professionnels de la PIZZA Ci-après indistinctement désignés (« les Services ou les Produits »). Elles s'appliquent, sans restriction ni réserve, à tous les Produits fournis par le Prestataire auprès des Clients de même catégorie, quelles que soit les clauses pouvant figurer sur les documents du Client, et notamment ses conditions générales d'achat. Toute commande de Produits ou de Services implique, de la part du Client, l'acceptation des présentes Conditions Générales de Vente. Les renseignements figurant sur le site internet de la Société <https://www.compagnonpizzaiolo.com/> catalogues, prospectus et tarifs du Prestataire sont donnés à titre indicatif et sont révisables à tout moment. Le Fournisseur est en droit d'y apporter toutes modifications qui lui paraîtront utiles. Le Prestataire peut déroger à certaines clauses des présentes Conditions Générales de Vente, en fonction des négociations menées avec le Client, par l'établissement de Conditions de Vente Particulières. Le Fournisseur peut, en outre, être amené à établir des Conditions Générales de Vente Catégorielles, dérogoires aux présentes Conditions Générales de Vente, en fonction du type de Clients considéré, déterminé à partir de critères objectifs. Dans ce cas, les Conditions Générales de Vente Catégorielles s'appliquent à tous les Clients répondant à ces critères.

ARTICLE 2-COMMANDES Les ventes ne sont parfaites qu'après acceptation expresse et par écrit de la commande du Client par le Fournisseur et matérialisée par l'émission d'un devis détaillé. Les tarifs sont fermes et non révisables pendant leur période de validité mentionnée dans le devis. Les commandes doivent être confirmées par le paiement de l'acompte matérialisant l'acceptation du devis. Cette validation implique l'acceptation de l'intégralité des présentes Conditions Générales de Vente et constitue une preuve du contrat de vente. La prise en compte de la commande et l'acceptation de celle-ci sont confirmées par l'envoi d'un courriel, courrier ou tout autre élément écrit émanant du Fournisseur. Les éventuelles modifications de la commande demandées par le Client ne seront prises en compte, dans la limite des possibilités du Prestataire et à sa seule discrétion, que si elles sont notifiées par écrit, dans les 30 jours ouvrés avant la livraison prévue de la commande, après signature par le Client d'un bon de commande spécifique et ajustement éventuel du prix. En cas d'annulation de la commande par le Client après son acceptation par la Société Compagnon Pizzaiolo moins de 20 jours avant la date prévue pour la fourniture des produits ou services commandés, pour quelque raison que ce soit hormis la force majeure, l'acompte versé à la commande, tel que défini à l'article « Conditions de règlement » des présentes Conditions Générales de Vente sera de plein droit acquis au Fournisseur à titre d'indemnité de résiliation et ne pourra donner lieu à un quelconque remboursement. Le Fournisseur pourra demander l'indemnisation des éventuels autres préjudices subis par cette annulation.

ARTICLE 3-TARIFS Les achats de « Produits » sont fournis aux tarifs du Fournisseur en vigueur au jour de la passation de la commande, selon le devis préalablement établi et accepté par le Client, comme indiqué à l'article « Commandes » ci-dessus. Les tarifs sont fermes et non révisables. Ils s'entendent nets et hors taxe à la valeur ajoutée, départ usine et emballage en sus du prix indiqué. Ils ne comprennent pas le transport, ni les frais de douane éventuels ou toute autre taxe ou impôts qui pourraient être dus ni les assurances qui restent à la charge du Client que ce soit pour le Produit ou son transport ou qui pourront lui être facturés s'ils doivent être payés par le Prestataire pour la livraison. Une facture est établie par le Fournisseur et remise au Client lors de chaque fourniture de marchandises et/ou de services. Les conditions de détermination du coût des services dont le prix ne peut être connu a priori ni indiqué avec exactitude, ainsi que la méthode de calcul du prix permettant de vérifier ce dernier, seront communiquées au Client ou feront l'objet d'un devis détaillé, à la demande du Client.

ARTICLE 4-CONDITIONS DE RÈGLEMENT

4-1. Délais de règlement Un acompte correspondant à 50% du prix total d'acquisition des Produits susvisés est exigé lors de la passation de la commande. Le solde du prix est payable au comptant, au plus tard le 2ème jour ouvré avant la réception des Produits dans les conditions définies à l'article 5 « Modalités de livraison des Produits » ci-après. Le Fournisseur ne sera pas tenu de procéder à la livraison des produits commandés par l'Acheteur si celui-ci ne lui en paye pas le prix dans les conditions et selon les modalités ci-dessus indiquées. Le Fournisseur ne sera pas tenu de procéder à la livraison des Produits commandés par le Client si celui-ci ne lui en paye pas le prix dans les conditions et selon les modalités indiquées aux présentes Conditions Générales de Vente. Aucun escompte ne sera pratiqué par le Fournisseur pour paiement avant la date figurant sur la facture ou dans un délai inférieur à celui mentionné aux présentes Conditions Générales de Vente. Si la livraison est réalisée avant que la facture ne soit entièrement payée, le Prestataire restera propriétaire des biens livrés jusqu'au complet paiement du prix convenu. En cas de règlement effectué par chèque bancaire émis par une banque domiciliée en France métropolitaine ou à Monaco, la mise en encaissement du chèque est réalisée immédiatement. Les paiements effectués par le Client ne seront considérés comme définitifs qu'après encaissement effectif par le Prestataire des sommes dues par le Client.

4-2. Pénalités de retard En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par le Client au-delà du délai ci-dessus fixé, et après la date de paiement figurant sur la facture adressée à celui-ci, des pénalités de retard calculées selon les modalités ci-après seront automatiquement et de plein droit acquises au Fournisseur, sans formalité ni aucune mise en demeure préalable.

Les pénalités de retard appliquées seront de cinq fois le taux de l'intérêt légal, à compter du jour de la date de règlement figurant sur la facture jusqu'au parfait règlement, sans que cette clause nuise à l'exigibilité de la dette. Le taux retenu sera l'indice semestriel en vigueur entre professionnels au jour d'émission de la facture appliqué au montant TTC du prix des Produits facturés.

La formule de calcul des pénalités est la suivante : Pénalités de retard = ((taux d'intérêt légal x 5) x montant TTC) x (nombre de jours de retard / 365) Le retard de paiement entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues au Fournisseur par le Client, sans préjudice de toute autre action qu'il serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client. En cas de non-respect des conditions de règlement figurant ci-dessus, le Fournisseur se réserve en outre le droit de suspendre ou d'annuler la livraison des Produits commandés par le Client, de suspendre l'exécution de ses obligations, de diminuer ou d'annuler les éventuelles remises accordées à ce dernier. En sus des pénalités de retard, il sera dû au Fournisseur une indemnité forfaitaire de recouvrement d'un montant de 40 euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire de 40€, le Fournisseur pourra demander une indemnisation complémentaire, sur justification.

4-3. Absence de compensation Sauf accord exprès, préalable et écrit du Fournisseur et à condition que les créances et dettes réciproques soient certaines, liquides et exigibles, aucune compensation ne pourra être valablement effectuée par le Client, entre d'une part, d'éventuelles pénalités pour retard dans livraison ou non-conformité des Produits commandés, et d'autre part, les sommes dues par le Client à la Société au titre de l'achat desdits Produits.

ARTICLE 5-MODALITÉS DE LIVRAISON Les Produits acquis par le Client seront livrés dans un délai maximum de 90 jours à compter de la réception par le Fournisseur du bon de commande correspondant dûment signé et par dérogation, accompagné du montant de l'acompte exigible à cette date. Ce délai ne constitue pas un délai de rigueur et le Fournisseur ne pourra voir sa responsabilité engagée à l'égard de l'Acheteur en cas de retard de livraison n'excédant pas trois mois. La livraison sera effectuée au lieu de livraison convenu dans le devis soit par la remise directe des Produits par le Fournisseur au Client ou par la délivrance dans les locaux du Fournisseur des Produits à un expéditeur ou un transporteur ou encore par la remise d'un avis de mise à disposition. Les produits voyageant aux risques et périls du Client. La délivrance et la remise des Produits pourront avoir lieu en tout autre lieu désigné par le Client, sous réserve d'en informer le Prestataire dans un délai de 15 jours avant la date prévue de livraison, aux frais exclusifs du Client. De même, en cas de demandes particulières du Client concernant les conditions d'emballage ou de transport des produits commandés, dûment acceptées par écrit par le Fournisseur, les coûts y afférents feront l'objet d'une facturation spécifique complémentaire. Lors de la réception, le Client est tenu de vérifier l'état apparent des produits. A défaut de réserves écrites expressément émises dans un délai de 7 jours à compter de la livraison par le Client, les Produits délivrés par le Fournisseur seront réputés conformes en quantité et qualité à la commande. Aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée en cas de non-respect de ces formalités par le Client. Le Fournisseur remplacera, les Produits livrés dont le défaut de conformité aura été dûment prouvé par le Client et reconnu par le Fournisseur ou une décision de justice.

ARTICLE 6--TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ ET DES RISQUES

6.1 Transfert de propriété Le transfert de propriété des Produits au profit de l'Acheteur, ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et dans les délais sus-mentionnés à l'Article 5. En cas de non-paiement ou de paiement partiel des sommes dues, le Fournisseur se réserve, jusqu'au complet paiement du prix par le Client, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant de reprendre possession desdits produits.

6.2 Transfert des risques Le transfert à l'Acheteur des risques de perte et de détérioration des produits sera réalisé dès la livraison desdits produits, indépendamment du transfert de propriété et de celle que soit la date de la commande et du paiement de celle-ci. En cas de livraison par transporteur ou par mise à disposition, l'Acheteur reconnaît que c'est au transporteur ou à lui-même qu'il appartient d'effectuer la livraison, le Fournisseur étant réputé avoir rempli son obligation de délivrance dès lors qu'il a remis les produits commandés au transporteur qui les a acceptés ou qu'il les a mis à disposition. Dans ces cas, l'Acheteur ne dispose donc d'aucun recours en garantie contre le Fournisseur en cas de défaut de livraison des Produits commandés ni des dommages survenus en cours de transport ou de déchargement. En cas de non-paiement des sommes dues par le Client, et dans le respect de l'Article 4 des présentes conditions générales de vente, tout acompte versé par le Client restera acquis au Fournisseur au titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre du Client.

ARTICLE 7 – RESPONSABILITÉ-GARANTIE

7.1 – Garantie des matériels Les matériels neufs fournis par le Fournisseur bénéficient d'une garantie contractuelle dont la durée est indiquée pour chaque produit dans le devis et/ou sur la facture. Cette garantie court à compter de la date de livraison couvrant la non-conformité des produits à la commande et tout vice caché, provenant d'un défaut de matière, de conception ou de fabrication affectant les produits livrés et les rendant impropres à l'utilisation. La garantie forme un tout indissociable avec le Produit vendu par le Fournisseur. Le Produit ne peut être vendu ou revendu altéré, transformé ou modifié, la Garantie ne sera pas applicable en cas de revente du Produit non validée par le Fournisseur. Cette garantie est limitée au remplacement ou au remboursement des produits non conformes ou affectés d'un vice. Toute garantie est exclue en cas de mauvaise utilisation, négligence ou défaut d'entretien de la part du Client, comme en cas d'usure normale du Produit ou de force majeure. Afin de faire valoir ses droits, le Client devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer le Fournisseur, par écrit, de l'existence des vices dans un délai de 15 jours à compter de leur découverte. Le Fournisseur remplacera ou fera réparer les Produits ou pièces sous garantie jugés défectueux. Cette garantie pourra éventuellement couvrir les frais de main d'œuvre suivant le niveau de garantie proposé dans un document précontractuel et choisi par le Client lors de la passation de la commande. Le remplacement des Produits ou pièces défectueux n'aura pas pour effet de prolonger la durée de la garantie ci-dessus fixée. La garantie enfin, ne peut intervenir si les Produits ont fait l'objet d'un usage anormal, ou ont été employés dans des conditions différentes de celles pour lesquelles ils ont été fabriqués, en particulier en cas de non-respect des conditions prescrites dans la notice d'utilisation. Elle ne s'applique pas non plus au cas de détérioration ou d'accident provenant de choc, chute, négligence, défaut de surveillance ou d'entretien, ou bien en cas de transformation du Produit.

7.2 – Garantie des prestations de services Le Prestataire garantit, conformément aux dispositions légales, le Client, contre tout défaut de conformité des Services et tout vice caché, provenant d'un défaut de conception ou de fourniture desdits Services à l'exclusion de toute négligence ou faute du Client. La responsabilité du Prestataire ne peut être engagée qu'en cas de faute ou de négligence prouvée et est limitée aux préjudices directs à l'exclusion de tout préjudice indirect, de quelque nature que ce soit. Afin de faire valoir ses droits, le Client devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer le Prestataire, par écrit, de l'existence des vices dans un délai de 15 jours à compter de leur découverte. Le Prestataire rectifiera ou fera rectifier, à ses frais, selon les modalités adéquates, les Services jugés défectueux. En tout état de cause, au cas où la responsabilité du Prestataire serait retenue, la garantie du Prestataire serait limitée au montant HT payé par le Client pour la fourniture des Services.

ARTICLE 8-DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE Le Fournisseur est titulaire ou licencié de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle couvrant les Produits quelles que soient les marques utilisées. Le Client n'acquiert aucun droit de propriété intellectuelle sur les Produits et s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété intellectuelle du Fournisseur et de ceux des marques des Produits achetés. Le Client s'interdit toute reproduction, communication ou exploitation de l'ensemble des photographies et documentations techniques ainsi que les études, dessins, modèles, prototypes, etc., réalisés (même à la demande du Client) par la Société Compagnon Pizzaiolo sans son autorisation expresse, écrite et préalable qui peut la conditionner à une contrepartie financière.

ARTICLE 9-IMPRÉVISION En cas de changement de circonstances imprévisibles lors de la conclusion du contrat, conformément aux dispositions de l'article 1195 du Code civil, la Partie qui n'a pas accepté d'assumer un risque d'exécution excessivement onéreuse peut demander une renégociation du contrat à son cocontractant.

ARTICLE 10-EXÉCUTION FORCÉE EN NATURE En cas de manquement de l'une ou l'autre des Parties à ses obligations, la Partie victime de la défaillance dispose du droit de requérir l'exécution forcée en nature des obligations découlant des présentes. Conformément aux dispositions de l'article 1221 du Code civil, le créancier de l'obligation pourra poursuivre cette exécution forcée après une simple mise en demeure, adressée au débiteur de l'obligation par lettre recommandée avec accusé de réception demeurée infructueuse, sauf si celle-ci s'avère impossible ou s'il existe une disproportion manifeste entre son coût pour le débiteur et son intérêt pour le créancier. Il est rappelé qu'en cas de manquement de l'une ou l'autre des Parties à ses obligations, la Partie victime de la défaillance pourra, conformément aux dispositions de l'article 1222 du Code civil, 45 jours après la réception d'une mise en demeure de s'exécuter restée infructueuse, faire exécuter lui-même l'obligation par un tiers, aux frais de la Partie défaillante, pour autant que le coût soit raisonnable et conforme aux pratiques du marché, sans qu'une autorisation judiciaire soit nécessaire à cet effet. La Partie victime de la défaillance pourra également, à son choix, demander en justice que la Partie défaillante avance les sommes nécessaires à cette exécution.

ARTICLE 11-FORCE MAJEURE Les Parties ne pourront être tenues pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code civil. Même s'ils ne présentent pas les conditions légales de la force majeure, seront réputés cas de force majeure les événements suivants : Grèves particulières ou nationales empêchant la livraison des biens, Guerres ou événements politiques empêchant la livraison de matériels nécessaire à la fabrication des Produits.

ARTICLE 12-RÉSOLUTION DU CONTRAT En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des obligations suivantes :

-Absence de livraison dans les conditions de l'article 5 des présentes ;

-Non-paiement à l'échéance des montants dus par le client visés aux articles 2-3-4 des présentes ;

Tout contrat pourra être résolu au gré de la partie lésée. Il est expressément entendu que cette résolution pour manquement d'une partie à ses obligations aura lieu de plein droit, la mise en demeure résultant du seul fait de l'inexécution de l'obligation, sans sommation, ni exécution de formalités. Il est expressément convenu entre les Parties que le débiteur d'une obligation de payer aux termes de la présente convention, sera valablement mis en demeure par la seule exigibilité de l'obligation, conformément aux dispositions de l'article 1344 du Code civil.

ARTICLE 13-TRAITEMENT DES DONNÉES PERSONNELLES Les informations personnes collectées par la Société Compagnon Pizzaiolo via le devis (nom, prénom, téléphone, adresse postale et électronique, coordonnées bancaires etc.) sont enregistrées dans son fichier de clients et principalement utilisés pour la bonne gestion des relations avec le Client et le traitement des commandes. Les informations personnelles collectées sont conservées pendant une durée qui ne saurait excéder CINQ (5) années, sauf si :

•Une durée de conservation plus longue est autorisée ou imposée par une disposition légale ou réglementaire ;

•Le Client a exercé, dans les conditions prévues ci-après, l'un des droits qui lui sont reconnus par la législation ;

L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et préposés de la Société Compagnon Pizzaiolo habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés à la Société par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées nécessaires à la gestion de la commande, sans qu'une autorisation du client ne soit nécessaire. Il est précisé que, dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont une obligation contractuelle de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnes. En dehors des cas énoncés ci-dessus, la Société Institut Greg Brotcorne - Compagnon Pizzaiolo s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contraints en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.). Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), le Client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données la concernant. Le client peut, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer ses droits en contactant le responsable de traitement des données : Monsieur Gregory Brotcorne à l'adresse suivante : gregory@compagnon-pizzaiolo.com

Dans le cas où le Client ne souhaiterait pas/recevoir des messages promotionnels et invitations via courriers électroniques, messages SMS, appels téléphoniques et courriers postaux, celui-ci a la possibilité d'indiquer son choix ou de le modifier en contactant l'entreprise dans les conditions évoquées ci-avant ou en utilisant les liens de désinscription prévus dans les messages. Ce droit vaut également pour les personnes dont les données (notamment leur identité et leurs coordonnées) auraient été transmises, avec leur autorisation, à l'entreprise par des tiers, à des fins de prospection commerciale. Pour toute information complémentaire ou réclamation, le client peut contacter la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (plus d'informations sur www.cnil.fr)

ARTICLE 14-LITIGES Tous les litiges auxquels le présent contrat et les accords qui en découlent pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résolution, leurs conséquences et leurs suites seront soumis à la compétence des tribunaux du ressort de la Cour d'Appel de Douai.

ARTICLE 15-DROIT APPLICABLE -LANGUE DU CONTRAT Les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations d'achat et de vente qui en découlent sont régies par le droit français. Elles sont rédigées en langue française. Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues, seul le texte français ferait foi en cas de litige.

ARTICLE 16-ACCEPTATION DU CLIENT Les présentes Conditions Générales de Vente sont expressément agréés et acceptés par le Client, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance ou ne pas en avoir fait la demande de consultation (Code de commerce, Article L.441-1), et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, ses propres conditions générales d'achat, qui seront inopposables au Prestataire, même s'il en a eu connaissance.

ARTICLE 17 - GARANTIES COMPAGNON PIZZAIOLO Le Client devra choisir une des garanties suivantes pour le Produit acheté auprès du Fournisseur.

Garantie 1 : Matériel livré et installé par les techniciens du Fournisseur = Garantie Fabricant + Garantie Compagnon Pizzaiolo Main d'œuvre et déplacement, durée 1 an à compter de la livraison de la marchandise.

Garantie 2 : Matériel livré directement au Client par transporteur = Garantie Fabricant + Garantie Compagnon Pizzaiolo Main d'œuvre et déplacement facturables, durée 1 an à compter de la livraison de la marchandise.



**"Prendre des risques, c'est être vivant.
Suivre son rêve, c'est être libre."**

Paulo Coelho



COMPAGNON
PIZZAIOLO

