Fiche de commande et validation du décor

Norie's Cake Atelier · norieskitchen.co.ke · Outils pour pâtissiers

Une fiche par commande. Remplissez les blancs avec les vraies informations de votre pâtisserie. Les conditions sont vides exprès.

1. PÂTISSERIE ET RÉFÉRENCE DE LA COMMANDE

Nom de la pâtisserie	Votre nom commercial
Référence de la commande	Votre code / numéro
Date de prise de commande	JJ/MM/AAAA
Prise par	Initiales de la personne
Canal de commande	WhatsApp / appel / en boutique / autre

2. CLIENT

Nom complet du client	
Téléphone (WhatsApp)	
E-mail (facultatif)	
Date de l'événement	JJ/MM/AAAA
Heure / créneau	
Type d'événement	Anniversaire / mariage / dot / baptême / entreprise / autre
Lieu / zone de livraison	Quartier ou zone — pas une promesse de livraison
Retrait ou livraison	Entourez : Retrait / Livraison

3. DESCRIPTION DU GÂTEAU

Parfum(s)	
Garniture / crème	
Forme et étages	ex. 1 étage 20 cm / 2 étages
Taille / nombre de parts visé	Votre guide de parts — à confirmer avec le client
Couleurs	
Style	Épuré / fleuri / personnage / entreprise…
Inscription / message	Orthographe exacte
Topper / extras	Fourni par le client ou par la pâtisserie

4. VALIDATION DU DÉCOR

Joignez ou citez un croquis ou une planche d'inspiration. Valider signifie que le client accepte la description écrite ci-dessous — pas des modifications sans limite.

Référence du décor	N° de croquis / lien photo / description
Le client valide le décor ?	Oui / Non — date : _____
Signature / nom du client	Signature manuscrite ou nom complet tapé
Confirmation du pâtissier	Nom + date

5. ALLERGIES ET RÉGIME (À DEMANDER AU CLIENT — PAS UN AVIS MÉDICAL)

Posez la question au client et notez sa réponse. Cette partie ne garantit pas une cuisine sans allergènes, ne remplace pas un avis médical et ne certifie aucun contrôle des contaminations croisées.

Allergies déclarées par le client	ex. arachides, lait, gluten, œufs — ou « aucune déclarée »
Autres remarques alimentaires	Halal, colorants végétariens, etc.
Le client confirme avoir tout déclaré ?	Oui / Non — date : _____

Note : si votre cuisine utilise des allergènes courants, dites-le clairement au client, avec vos mots, avant d'accepter la commande.

6. RÉCAPITULATIF FINANCIER (PAS UNE FACTURE FISCALE)

Montants dans votre monnaie. Laissez les conditions de paiement vides si vous n'y mettez pas les vôtres. Ce bloc est un récapitulatif de travail — utilisez le modèle de devis pour le client. Pas une facture fiscale.

Total du devis	
Avance demandée	Votre règle — ne copiez pas celle d'une autre pâtisserie
Avance reçue / date	
Reste à payer	
Moyen de paiement noté	ex. Mobile Money / banque / espèces — ajoutez vos coordonnées le moment venu

7. VOS CONDITIONS (À REMPLIR AVEC VOS PROPRES RÈGLES)

Ne laissez pas le client deviner. Écrivez les conditions que vous appliquez vraiment. Ne reprenez pas par défaut l'avance, les frais d'urgence ou les règles d'annulation d'une autre pâtisserie.

Délai / date limite	Vos mots
Règles d'avance et de solde	Vos mots
Règles de modification / annulation	Vos mots
Règles de livraison / retrait	Vos mots

8. CONTRÔLE INTERNE

Étape	Fait (O/N)	Initiales	Date

Étapes à cocher : fiche complète · décor validé · avance notée · ingrédients réservés · cuisson planifiée · emballé.

Modèle de Norie's Cake Atelier (norieskitchen.co.ke) pour les pâtissiers. Formulaire original. Pas un document de l'administration fiscale, pas une autorisation, pas un conseil juridique. Aucune donnée bancaire, Mobile Money, code ou donnée personnelle n'est incluse dans ce fichier.