



CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE

(Article L 920-13 du Code du Travail)

Entre les soussignés :

1. SAS YPNOTIK BARTENDING enregistré sous le numéro 91 34 08075 34
2.

Représentée par :

Est conclu la convention suivante, en application des dispositions du livre IX du Code du Travail portant organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de la formation tout au long de la vie.

ARTICLE 1^{er} : Objet de la Convention

YPNOTIK BARTENDING organisera l'action de formation suivante :

- Intitulé du stage : BARISTA
- Objectifs : Acquérir les bases du Barista (univers du café) et être capable de réaliser des boissons diverses avec le bon matériel.
- Programme détaillé, moyens pédagogiques et modalités d'appréciation des résultats (annexe 1)

Type d'action de formation au sens de l'article L 900-2 du Code du Travail : acquisition de connaissances.

- Dates : du /... /... au /... /...
- Durée : 30 heures / 5 Jours Horaire du stage : 9h à 12h - 13h à 16h
- Lieu :
- Effectifs du stage : personnes

ARTICLE 2 : Effectif formé

YPNOTIK BARTENDING accueillera les personnes suivantes

| <u>Nom :</u> | <u>Fonction :</u> |
|--------------|-------------------|
| | |
| | |
| | |

ARTICLE 3 : Dispositions financières

En contrepartie de cette action de formation, l'employeur s'acquittera des coûts suivants :

- Frais de formation : coût unitaire HT 900€ x stagiaire(s) = € HT.
- Frais de restauration : coût unitaire HT xstagiaire(s) = € HT
- Et/ou d'hébergement Soit un total de € HT
- Sommes versées par l'entreprise à titre d'acomptes : € HT
- Sommes restant dues : € HT
- TVA (20%)

TOTAL GENERAL €



ARTICLE 4 : Modalités de règlement

Le paiement sera dû à réception de la facture.
A régler : par chèque bancaire à l'ordre d'Ypnotik Bartending.

ARTICLE 5 : Dispositions financières

En application de l'article L 991-6 du code du travail, il est convenu entre les stagiaires de la présente convention, que faute de réalisation totale ou partielle de la prestation de formation, l'organisme de formation remboursera au cocontractant les sommes qu'il aura in dûment perçue de ce fait. C'est à dire les sommes qui ne correspondront pas à la réalisation de la prestation de formation.
La non-réalisation totale de l'action due à la carence du prestataire ou au renoncement à la prestation par l'acheteur ne donnera pas lieu à une facturation au titre de la formation professionnelle continue.
La réalisation partielle de la prestation de formation, imputable ou non à l'organisme de formation ou à son client, ne donnera lieu qu'à facturation, au titre de la formation professionnelle continue, des sommes correspondants à la réalisation effective de la prestation.

ARTICLE 6 : Dédommagement, réparation ou débit

En cas de renoncement ou de réalisation partielle de la prestation imputable à l'organisme de formation, à moins de 07 jours francs avant le début de l'action mentionnée à l'article 1, celui-ci s'engage à verser au client la somme de 150 € au titre de réparation ou s'engage à fournir une autre date.

En cas de renoncement ou de réalisation partielle de la prestation imputable au client, à moins de 07 jours francs avant le début de l'action mentionnée à l'article 1, celui-ci s'engage à verser au client la somme de 150 € au titre de dédommagement.

Les sommes liées au dédommagement, à la réparation ou au débit sont distinctes de celles correspondantes à la réalisation de la prestation.

Ces dépenses resteront à la charge du client qui ne pourra les imputer sur son obligation de participation au financement de la formation professionnelle continue. Elles ne pourront faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCA.

ARTICLE 7 : Différends éventuels

Si une contestation ou un différent ne peuvent être réglés à l'amiable, le Tribunal de Montpellier sera seul compétent pour régler le litige.

Fait en double exemplaire, à le

L'entreprise,

SASU YPNOTIK BARTENDING

39 rue René Fonck - ZA Fréjorgues Ouest -

34130 MAUGUIO - FRANCE

Email: info@ypnotik.com - Tél: 08 81 42 47 84

RCS Montpellier 797 013 571

SIRET: 797 013 571 00023 - APE 5621Z



PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation est destinée aux personnes désirantes se perfectionner et apprendre le Barista.
Formation très intense, elle s'adresse à ceux qui veulent apprendre les bases de l'art du café.

Objectif de la formation :

Acquérir les bases du Barista et être capable de réaliser diverses boissons durant le service, en utilisant le bon matériel.

Durée : 5 jours – 30 heures

Public concerné : Café – Hôtellerie – Restauration

Aucun pré requis n'est demandé pour accéder à la formation

Moyen pédagogique :

Salle équipée de poste de travail individuel, tout le nécessaire est mise à disposition des élèves.

Un livret de formation vous sera remis dès l'entrée en stage.

Remise d'un certificat de formation en fin de stage.

PROGRAMME

1^{er} JOUR :

Découverte de l'univers du café.

Module 1 - 3 heure

- ↪ Introduction et explication du Barista
- ↪ Explication du métier de Barista
- ↪ Histoire du café
- ↪ La géographie (provenances)
- ↪ Culture & Botanique
- ↪ La transformation
- ↪ Le café et la santé

Module 2 - 2 heures 30

Introduction au monde du café

- ↪ Espace de travail
- ↪ Techniques d'extractions
- ↪ Le moulin
- ↪ Fraicheur et conditionnement

Module 3 - 1/2 heure

- ↪ Nettoyage et entretien des machines

2^{ème} JOUR :

L'espresso Parfait

Module 1 - 5 heures 30

- ↪ La mouture
- ↪ Les dosages
- ↪ L'Arasage
- ↪ Le tassage
- ↪ L'extraction
- ↪ Les réglages

Module 2 - 1/2 heure

- ↪ Nettoyage et entretien des machines



3ème JOUR :

Montage du Lait.

Module 1 - 3 heure

Les boissons à base de café

- ↪ Le Doppio
- ↪ Le Lungo
- ↪ L'Americano
- ↪ Le Cubano

Module 2 - 2 heures 30

Le lait

- ↪ Les ustensiles
- ↪ Contrôle de la qualité
- ↪ Techniques de montage
- ↪ Température et conservation

Module 3- 1/2 heure

- ↪ Nettoyage et entretien des machines

4ème JOUR :

Latte Art.

Module 1 - 3 heures

Le lait

- ↪ Techniques de montage
- ↪ Température et conservation

Module 2 - 3 heures

Les boissons à base de café

- ↪ Le Macchiato
- ↪ Le Cappuccino Traditionnel
- ↪ Le Flat White
- ↪ Le Latte Macchiato

Module 3- 1/2 heure

- ↪ Nettoyage et entretien des machines

5ème JOUR :

Les évaluations.

Module 1- 3 heures

- ↪ Réalisation d'un Cappuccino traditionnel

Module 2 - 3 heures

- ↪ Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle.

Objectif : réaliser les modules en utilisant les connaissances acquises dans la semaine.

PLANNING DE FORMATION BARISTA

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|---|---|--|---|
| 9h | Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café | L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage | Les boissons à base de café: - Le Dopic - Le Lungo - Americano - Cubano | Le Lait: - Technique de montage - Partage dans différents récipients | Cappuccino: - Réalisation d'un Cappuccino Traditionnel |
| 10h | Histoire du café Origine Culture & Botanique | | Réalisation de plusieurs boissons simultanément | | |
| 11h | Transformation Le café et la santé | | | | |
| 12h | REPAS | | | | |
| 13h | Introduction au monde du café: - Espace de travail - Techniques d'extractions - Le moulin | Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maître torréfacteur | Le Lait: - Les ustensiles - Contrôle de la qualité - Technique de montage - Température et conservation | Les boissons à base de café et Lait: - Le Macchiato - Le Cappuccino - Le Latte - Le Mocha - Le Flat White | Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop |
| 14h | - Fraicheur et Conditionnement | | Réalisation de plusieurs boissons simultanément | | |
| 15h | Présentation des boissons traditionnelles à base de café | | | | |
| 15h30 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing | | | | |
| 16h | FIN DE JOURNÉE | | | | |

BANQUE POPULAIRE DU SUD

Titulaire du compte/Account holder

SAS YPNOTIK BARTENDING**39 RUE RENE FONCK
34130 MAUGUIO**

Ce relevé est destiné à être remis, sur leur demande, à vos créanciers ou débiteurs appelés à faire inscrire des opérations à votre compte (virements, paiements de quittances, etc.).

Son utilisation vous garantit le bon enregistrement des opérations en cause et vous évite ainsi des réclamations pour erreurs ou retards d'imputation.

This statement is intended for your payees and/or payors when setting up Direct debit, Standing orders, Transfers and Payment. Please use this Bank account statement when booking transactions. It will help avoiding execution errors which might result in unnecessary delays.

Relevé d'identité bancaire / Bank details statement

IBAN (International Bank Account Number)

FR76 1660 7002 1328 1212 1624 329

BIC (Bank Identification Code)

CCBFRPPPPG

Code Banque

16607

Code Guichet

00213

N° du compte

28121216243

Clé RIB

29

Domiciliation/Paying Bank

BPS PEROLS