



CONTRAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE

(Article L 920-13 du Code du Travail)

Entre les soussignés :

1. SAS YPNOTIK BARTENDING
2.

Est conclu un contrat de formation professionnelle en application de l'article L 920-13 du Code du Travail.

ARTICLE 1^{er} : Objet

En exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée « BARTENDING ART ».

ARTICLE 2 : Nature et caractéristiques des actions de formation

- L'action de formation entre dans la catégorie des actions de perfectionnement et acquisition de nouvelles connaissances prévu par l'article L 900-2 du Code du Travail.
- Elle a pour objectif d'acquérir les bases du service cocktails.
- A l'issue de la formation, une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.
- Sa durée est fixée à : 6 heures de formation par jour sur une durée de 5 jours de 9h à 16h
- Le programme détaillé de l'action de formation figure en annexe du présent contrat (planning de formation)

ARTICLE 3 : Niveau de connaissances préalables nécessaire

Aucune connaissance n'est nécessaire avant l'entrée en formation.

ARTICLE 4 : Organisation de l'action de formation

- L'action de formation aura lieu du au, à
- Elle est organisée pour un effectif de un stagiaire.
- Les conditions générales dans lesquelles la formation est dispensée : le stagiaire sera formé en condition réel avec tout le matériel mis à disposition derrière un bar, un examen de fin de journée sera effectué à la fin de chaque module.

Les conditions détaillées figurent en annexe du présent contrat.

Vous serez formé par LOPEZ Y OLIART Nicolas, 14 ans d'expérience, Flair Bartender confirmé, Double Champion de France de Flairtending ABF 2009 et 2010.

Mathieu FAURE 10 ans d'expérience.

(Le Parfum, Effet Mer, Boneta Vancouver, Mint Shangai, Le Cube Paris, Coco Beach St Martin, Floridita London..)



ARTICLE 5 : Délai de rétractation

A compter de la date de signature du présent contrat, le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter. Il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, aucune somme ne peut être exigée du stagiaire.

ARTICLE 6 : Dispositions financières

- Le prix de l'action de formation est fixé à 900 € HT + TVA 20%
- Le stagiaire s'engage à verser :

Rayer la mention inutile :

- la totalité du prix : 1080 € TTC

ou

- une partie du prix susmentionné à hauteur de€ HT + TVA 20%.....€, soit € TTC.

La différence d'un montant de est acquittée par :

- Après le délai de rétractation mentionné à l'article 5 du présent contrat, le stagiaire effectue un premier versement d'un montant de 324 € soit 30%.

Le paiement du solde, à la charge du stagiaire, se fera à la fin de la formation soit : 756 € le .../.../....

ARTICLE 7 : Interruption du stage

En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation ou l'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue, le présent contrat est résilié selon les modalités financières suivantes :

- Aucune compensation financière ne sera retenue.

Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le contrat de formation professionnelle est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat.

ARTICLE 8 : Cas de différent

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

Fait en double exemplaire, à le

Le stagiaire,

L'organisme
SASU YPNOTIK BARTENDING
39 rue René Fonck - ZA Fréjorgues Ouest -
34130 MAUGUIO - FRANCE
Email: info@ypnotik.com - Tél: 06 81 42 47 84
RCS Montpellier 797 913 571
Siret: 797 913 571 00023 - APE 5621Z

PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation est destinée aux personnes désirantes se perfectionner et apprendre le service cocktail.
Formation très intense, elle s'adresse à ceux qui veulent apprendre les bases du bartending.

Objectif de la formation :

Acquérir les bases du Bartending et être capable de réaliser les cocktails classiques 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 :

Connaître le bar.

Module 1 - 1 heure

- ↪ Introduction et explication du Bartending
- Qu'est ce que le Bartending - terme utilisé - Univers du bar
- ↪ Explication du métier de Bartender
- Hierarchie du bar
- Description et évolution des postes

Module 2 - 1 heure

- ↪ Découverte du matériel de bar (shaker, pilon, verseur...)
- Nom et utilisation du matériel

- ↪ Mise en place de la station de travail

Module 3 - 1 heure

- ↪ Accueil du client
- Comment recevoir un client - le conseiller - élaboration d'un cocktail en fonction de ses goûts
- Up-selling

- ↪ Technique de Napkins (repère entre Bartender)
- serviette/carte - Serviette seule

Module 4 - 3 heures

- ↪ Les règles de la Mixologie
- Consulter les étapes en cas de création de cocktail

- ↪ Les verres
- ↪ Le cocktail (sa composition, les catégories, les familles...)

- ↪ Découverte des Cocktails classiques IBA
- Faire noter les plus utilisés

2ème JOUR :

Les dosages et procédures

Module 1 - 3 heures

- ↪ Technique de verse de bases 2 - 4 - 5cl

Module 2 - 2 heures

- ↪ Technique de verse à 2 mains

Module 3 - 1 heure

- ↪ Technique de verse au Jigger

3ème JOUR :

Les techniques d'élaboration de Cocktails

Module 1 - 3 heure

- Pratique de la technique de réalisation Cocktail:
- Direct au verre
 - Verre à mélange
 - Shaker

Module 2 - 1 heure

- Pratique de la technique de réalisation Cocktail:
- Ordre de réalisation
 - Réalisation d'une commande

Module 3- 1 heure

- Pratique de la technique de réalisation Cocktail:
- Shaker

Module 4 - 1 heure

- ↪ Procédés de fabrications; Définition des termes utilisés lors de la fabrication des produits : macération ...

4ème JOUR :

Les cocktails. théorie

Module 1 - 3 heures

- ↪ Cours théorique sur les sirops
réalisation de sirops (simple syrups blanc et brun - sirop aromatisé) 1/personne
- ↪ Cours théorique sur les jus
- ↪ Cours théorique sur les liqueurs - TASTING
dégustation d'un cocktail à base de Chartreuse
- ↪ Cours théorique sur les Vermouths - TASTING
dégustation d'un cocktail à base de Vermouth
- ↪ Cours théorique sur les Bitter - TASTING
dégustation d'un cocktail à base de Bitter (Americano)
- ↪ Cours théorique sur la Vodka- TASTING
- ↪ Cours théorique sur le Rhum - TASTING

Module 2 - 3 heures

- Cours pratique:
- Fabrication de Cocktails à la Vodka
 - Fabrication de Cocktails au Rhum

5ème JOUR :

Les cocktails.

Module 1- 3 heures

- Cours théorique sur le Gin- TASTING
- Cours théorique sur la Tequila- TASTING
- Cours théorique sur les Whisky - TASTING

Module 2 - 3 heures

Cours pratique:

- Fabrication de Cocktails au Gin
- Fabrication de Cocktails à la Tequila
- Fabrication de Cocktails au Whisky

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