



# CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE

(Article L 920-13 du Code du Travail)

Entre les soussignés :

1. SAS YPNOTIK BARTENDING, situé au 909 Avenue des Platanes à LATTES, représenté par M.LOPEZ Y OLIART en qualité de dirigeant; enregistré sous le numéro 91 34 08075 34,
2. ....

Représentée par : .....

Est conclue 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<sup>er</sup> : Objet de la Convention

YPNOTIK BARTENDING organisera l'action de formation suivante :

- Intitulé du stage : BARTENDING ART
- Objectifs : Acquérir les bases du Bartending (univers du cocktail) 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 ..... x .....stagiaire(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**  
L'organisme  
39 rue René Fonck - ZA Fréjorgues Ouest -  
34130 MAUGUIO - FRANCE  
Email: info@ypnotik.com - Tél: 06 61 42 47 94  
RCS Montpellier 787913571

# 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<sup>er</sup> 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**