



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 « FULL BARISTA ».

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 Barista et du Latte Art.
- 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 10 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 Alexandre SILVY SOULAS, 10 ans d'expériences, Barista confirmé, créateur de plusieurs coffee Shop.



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 1800 € HT + TVA 20%
- Le stagiaire s'engage à verser :

Rayer la mention inutile :

- la totalité du prix : 2160 € 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 648 € soit 30%.

Le paiement du solde, à la charge du stagiaire, se fera à la fin de la formation soit :

1512 € 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 797913571
Siret: 797 913 571 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 : 10 jours – 60 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.



6ème JOUR :

Latte Art.

Module 1 - 3 heure

- ↪ Explication des différentes techniques
- Démonstration du Formateur

Module 2 - 2 heures 30

- Utilisation du Topping
- ↪ Réalisation de différents designs

Module 3 - 1/2 heure

- ↪ Nettoyage et entretien des machines

7ème JOUR :

Latte Art.

Module 1 - 3 heure

- Utilisation du Painting
- ↪ Réalisation de différents designs

Module 2 - 2 heures 30

- Utilisation du Free Pouring
- ↪ Réalisation d'un coeur

Module 3 - 1/2 heure

- ↪ Nettoyage et entretien des machines

8ème JOUR :

Montage du Lait.

Module 1 - 3 heure

- Utilisation du Free Pouring
- ↪ Réalisation d'une tulipe

Module 2 - 2 heures 30

- Les méthode douces
- ↪ Cafetière à piston
- ↪ Hario V60
- ↪ Chemex
- ↪ Aeropress
- ↪ Cafetière à dépression

Module 3- 1/2 heure

- ↪ Nettoyage et entretien des machines



9ème JOUR :

Latte Art.

Module 1 - 3 heure

Utilisation du Free Pouring

- ↪ Réalisation d'une tulipe

Module 2 - 2 heures 30

Thés et infusions

- ↪ Spécificité
- ↪ Rituel de service

Module 3- 1/2 heure

- ↪ Nettoyage et entretien des machines

10ème JOUR :

Les évaluations.

Module 1- 3 heures

- ↪ Réalisation de différents designs Latte Art

Module 2 - 3 heures

- ↪ Examen Pratique
- ↪ Examen Ecrit

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

Remise du certificat de formation

PLANNING DE FORMATION FULL 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	Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maitre 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	- Le moulin - Fraicheur et Conditionnement		Réalisation de plusieurs boissons simultanément		
15h	Presentation des boissons traditionnelles à base de café				
15h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				
16h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION FULL BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h					
10h	<p>Le Latte Art:</p> <p>Explication des différentes techniques</p> <p>Démonstration du formateur</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Painting - Réalisation de différents designs</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'une Tulipe</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'une Tulipe</p>	<p>Latte Art:</p> <p>- Réalisation de différents designs</p>
11h					
12h	REPAS				
13h					
14h	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Topping - Réalisation de différents designs</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'un Coeur</p>	<p>Les méthodes douces:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cafetière à Piston - Hario V60 - Chemex - Aeropress - Cafetière à dépression <p>Réalisation, dégustation puis analyse.</p>	<p>Thés et infusions:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spécificité - Rituel de service 	<p>Entrainement avant évaluation:</p> <p>Réalisation d'une commande</p>
15h					<p>Examen de fin de formation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - QCM - Epreuve pratique
15h30	<p>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</p> <p>Nettoyage / Utilisation du Backflushing</p>				<p>Remise du certificat</p>
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