



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 : PRO 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 : 90 heures / 15 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 2080€ 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,

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 797 013 571
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 : 15 jours – 90 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.

1^{er} JOUR :

Découverte de l'univers du café.

Module 1 - 3 heures

- ↪ 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

3^{ème} JOUR :

Montage du Lait.

Module 1 - 3 heures

- 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

4^{ème} 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

PROGRAMME DE FORMATION

5^{ème} 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.

6^{ème} 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

7^{ème} 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

8^{ème} 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

9^{ème} 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

10^{ème} 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.



PROGRAMME DE FORMATION

11^{ème} JOUR :

La technique.

Module 1 - 3 heures

- ↳ Introduction et explication des Mocktails
- ↳ Découverte du matériel de bar
- ↳ Règles de création

Module 2 - 3 heures

- ↳ Techniques de verses

12^{ème} JOUR :

La préparation.

Module 1 - 3 heures

- ↳ Accueil du Client et conseils

Module 2 - 3 heures

- Produits fait maison
- ↳ Réalisation de différents produits
- Sirops
- Purée de fruit
- Thé froid
- Café froid

13^{ème} JOUR :

Mocktails.

Module 1 - 3 heures

- Les Végétales
- ↳ Détox
- ↳ Bien-être
- ↳ Anti-Age.

Module 2 - 3 heures

- Les Fruités
- ↳ Smoothie
- ↳ Milk Shake

14^{ème} JOUR :

Mocktails.

Module 1 - 3 heures

- Iced Tea
- ↳ Différent Thé
- ↳ Plusieurs aromatisations

Module 2 - 3 heures

- Iced Coffee
- ↳ Différent Café
- ↳ Aromatisation
- ↳ divers extraction

15^{ème} JOUR :

Mise en situation.

Module 1 - 3 heures

- Atelier créatif
- ↳ Réalisation de plusieurs cocktails sans alcools

Module 2 - 2 heures 30

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

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

Module 3 - 1/2 heure

- ↳ Nettoyage et entretien des machines

PLANNING DE FORMATION PRO 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 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	- Le moulin - 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				

PLANNING DE FORMATION PRO 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				

PLANNING DE FORMATION PRO BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication des Mocktails				
10h	Découverte du matériel de bar (nom et utilisation)	Accueil du client et Conseil	Les Mocktails Végétales Recettes essentiellement à base de légumes - Detox - Bien être - Anti-âge	Les Ice Tea Recettes essentiellement à base de Thé - Différent Thé - Différente aromatisation	Atelier Créations
11h	Les règles de la création de Cocktail (Mixologie)				
12h	REPAS				
13h	Techniques de verses en Free Pouring				
14h	Apprentissage des dosages 20ml - 40ml - 50ml	Réalisation maison: - Divers Sirops - Purées de Fruits - Thés Froids - Cafés Froids	Les Mocktails Fruités Recettes essentiellement à base de fruits - Smoothie - Milk Shake	Les Coffee Cocktails Recettes essentiellement à base de Café - Différent Café - Différente aromatisation	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
15h	Techniques de verses au Jigger				
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