



# 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<sup>er</sup> : Objet

En exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée « INITIATION 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.
- A l'issue de la formation, une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.
- Sa durée est fixée à : 7 heures de formation par jour sur une durée de 2 jours de 9h à 17h
- 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 420 € HT + TVA 20%
- Le stagiaire s'engage à verser :

*Rayer la mention inutile :*

- la totalité du prix : 504 € 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 154 € soit 30%.

Le paiement du solde, à la charge du stagiaire, se fera à la fin de la formation soit : 350 € 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 Fréjolques Ouest -  
34130 MAUGUIO - FRANCE  
Email: ~~info@ypnotik.com~~ • Tél: 06 81 42 47 94  
RCS Montpellier 797913571  
Siret: 797 913 571 00023 - APE 5621Z

# PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation est destinée aux personnes désirantes apprendre les bases du Barista. Initiation, elle s'adresse à ceux qui veulent découvrir 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 : 2 jours – 14 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

### **1er JOUR :**

*Découverte de l'univers du café.*

#### **Module 1 - 1 heure**

- ↪ Introduction et explication du Barista
- ↪ Explication du métier de Barista

#### **Module 2 - 2 heures**

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

#### **Module 3 - 3 heures 1/2**

Le lait

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

#### **Module 4 - 1/2 heure**

- ↪ Nettoyage et entretien des machines

### **2ème JOUR :**

*L'espresso Parfait*

#### **Module 1 - 3 heures**

Les boissons à base de café

- ↪ L'Americano
- ↪ Le Mocha
- ↪ Le Doppio
- ↪ Le Lungo...

#### **Module 2 - 2 heures 30**

Les boissons à base de café

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

#### **Module 2 - 1/2 heure**

- ↪ Nettoyage et entretien des machines

Remise du certificat de formation

# PLANNING D'INITIATION BARISTA

	JOUR 1	JOUR 2
9h	<p>Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café</p>	
10h	<p>L'espresso Parfait:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mouture</li> <li>- Dosage</li> <li>- Arasage</li> </ul>	<p>Les boissons à base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Macchiato</li> <li>- Le Cappuccino</li> <li>- Le Latte</li> <li>- L'americano</li> <li>- Le Mocha</li> </ul>
11h	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tassage</li> <li>- Extraction</li> <li>- Réglage</li> </ul>	
12h	REPAS	
13h		
14h	<p>Le Lait:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les ustensiles</li> <li>- Contrôle de la qualité</li> <li>- Technique de montage</li> <li>- Température et conservation</li> </ul>	<p>Les boissons à base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Macchiato</li> <li>- Le Cappuccino</li> <li>- Le Latte</li> <li>- L'americano</li> <li>- Le Mocha</li> </ul>
15h		
16h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing	
17h	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**