



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 : INITIATION BARISTA
- Objectifs : Acquérir les bases du Barista 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 : 14 heures / 2 Jours Horaire du stage : 09h à 12h - 13h à 17h
- 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 420€ 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 Fréjolques Ouest -
34130 MAUGUIO - FRANCE
Email: ~~info@ypnotik.com~~ • Tél: 06 81 42 47 84
RCS Montpellier 787813571
Siret: 787 813 571 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"> - Mouture - Dosage - Arasage 	<p>Les boissons à base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Macchiato - Le Cappuccino - Le Latte - L'americano - Le Mocha
11h	<ul style="list-style-type: none"> - Tassage - Extraction - Réglage 	
12h	REPAS	
13h		
14h	<p>Le Lait:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les ustensiles - Contrôle de la qualité - Technique de montage - Température et conservation 	<p>Les boissons à base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Macchiato - Le Cappuccino - Le Latte - L'americano - Le Mocha
15h		
16h30	<p>NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing</p>	
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