

CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE

(Article L 920-13 du Code du Travail)

Entre les soussignés :

1. SAS YPNOTIK BARTENDING, situé au 39 rue René Fonck à MAUGUIO, 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^{er} : Objet de la Convention

YPNOTIK BARTENDING organisera l'action de formation suivante :

- Intitulé du stage : PRO BARTENDER
- Objectifs : Acquérir les bases du Bartending (univers du cocktail) et être capable de réaliser des boissons diverses avec le bon matériel, le tout en service stylisé.
- 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 : 140 heures / 20 Jours Horaire du stage : 9h 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 3150€ 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,

PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation est destinée aux personnes désirantes se perfectionner et apprendre le métier de Bartender. Formation très intense, elle s'adresse à ceux qui veulent apprendre toutes les facettes du bar.

Objectif de la formation :

Acquérir les bases du Bar et être capable de réaliser les boissons diverses, froides et chaudes, les cocktails classiques durant le service, en utilisant le bon matériel le tout en service stylisé.
Pouvoir prendre la responsabilité d'un poste Cocktail avant, pendant et après le service.

Durée : 20 jours – 140 heures

Public concerné : Café – Hôtellerie – Restauration

Aucun prérequis n'est demandé pour accéder à la formation

Moyen pédagogique :

Salles équipées de poste de travail individuel, tout le nécessaire est mise à disposition des élèves.

3 espaces indépendants:

- Bar d'application Cocktails avec 3 stations de travail entièrement équipés.
- «Espace théorique ».
- « Flair Zone » disposant de 6 postes reprenant une station cocktail.
- Un espace « Coffee Shop » entièrement équipé

Un livret de formation vous sera remis dès l'entrée en stage comprenant tous les supports techniques nécessaires à la mise en situation des acquis.

Remise d'un certificat de formation en fin de stage.

Formateurs:

- Nicolas LOPEZ Y OLIART, Champion de France ABF 2009 et 2010. (Responsable pédagogique)
Nicolas intervient également en complément sur les diverses formations.

- Mathieu FAURE, Bartender Mixologiste, 10 ans d'expérience.
Mathieu est en charge de la formation Bartending.

Il vous fera partager son expérience acquise durant sa carrière.

(Le Parfum, Effet Mer, Boneta Vancouver, Mint Shangai, Le Cube Paris, Coco Beach St Martin, Floridita London..)

- ESCAUT Guillaume, Bartender Mixologiste, 23 ans d'expérience.
Il vous fera partager son expérience acquise durant sa carrière.

- Fred ZANONI, FLAIR Bartender, 13 ans d'expérience.
Il vous fera partager son expérience acquise durant sa carrière.

- Alexandre SILVY, Expert Barista, 14 ans d'expérience.
Il vous fera partager son expérience acquise durant sa carrière.

PROGRAMME

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et 13h à 17h

1^{er} 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 (Hiérarchie
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
gouts (Up-selling)

- * Technique de Napkins (repère entre Bartender)
serviette/carte - Serviette seule

Module 4 - 4 heures

- * Technique de verse de bases 2 - 4 - 5cl

2^{ème} JOUR :

Les dosages et procédures

Module 1 - 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

Module 2 - 3 heures

- * Technique de verse à 2 mains

Module 3 - 1 heure

- * Technique de verse au Jigger

3^{ème} JOUR :

Les techniques d'élaboration de Cocktails

Module 1 - 1 heure

- * Procédés de fabrications; Définition des termes
utilisés lors de la fabrication des produits :
macération ...

Module 2 - 2 heures

- * Atelier décorations:
- Décorations classiques
- Techniques de découpes modernes

Module 3- 4 heures

- * Pratique de la technique de réalisation
Cocktail:
- Direct au verre
- Verre à mélange
- Shaker

4^{ème} JOUR :

Les cocktails. théorie

Module 1 - 3 heures

- * 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 - 4 heures

- Cours pratique:
- Fabrication de Cocktails à la Vodka
 - Fabrication de Cocktails au Rhum

5^{ème} 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 - 4 heures

- Cours pratique:
- Fabrication de Cocktails au Gin
 - Fabrication de Cocktails à la Tequila
 - Fabrication de Cocktails au Whisky

6ème JOUR :

Les cocktails.

Module 1 - 3 heures

- * Cours théorique sur le Brandy- TASTING
- * Cours théorique sur la Cognac- TASTING
- * Cours théorique sur l'Armagnac / Le Calvados - TASTING

Module 2 - 4 heures

Cours pratique:

- Fabrication de Cocktails au Brandy
- Fabrication de Cocktails au Cognac
- Fabrication de Cocktails à l'Armagnac et

Calvados

7ème JOUR :

Les cocktails.

Module 1 - 3 heures

- * Cours théorique sur la Bière- TASTING
- * Cours théorique sur les VDN/VDL- TASTING
- * Cours théorique sur le Champagne - TASTING

Module 2 - 4 heures

Cours pratique:

- Fabrication de Cocktails à la Bière
- Fabrication de Cocktails au VDN / VDL
- Fabrication de Cocktails au Champagne

8ème JOUR :

Les cocktails Sans Alcools.

Module 1 - 2 heures

- * Cours théorique sur les Sirops
- * Cours théorique sur les Jus de Fruits

Module 2 - 5 heures

Cours pratique:

- Fabrication de Cocktails Sans Alcools végétales
- Fabrication de Cocktails Sans Alcools fruités

9ème JOUR :

Les tendances

Module 1 - 3 heures

- * Cours théorique sur le Mezcal
- * Cours théorique sur le Sake
- * Cours théorique sur les Anisés

Module 2 - 4 heures

Cours pratique:

- Fabrication de Cocktails au Mezcal
- Fabrication de Cocktails au Saké
- Fabrication de Cocktails à l'Anisé

10ème JOUR :

Module 1 - 2 heures

- * La législation d'un établissement

Module 2 - 1 heure

- * L'approvisionnement

Module 3 - 4 heures

- * Mise en situation réelle:

Prise de commande - Ordre de préparation
Réalisation des Drinks

Objectif; Gain en rapidité d'exécution

11ème JOUR :

Module 1 - 1 heure

- * Introduction et présentation de la formation

Module 2 - 2 heures

- * Verses stylisées (Jigger / Bouteille)

Module 3 - 4 heures

- * Apprentissage des techniques Master (Rolls - Hard SHake)
- * Analyse poussée des techniques d'élaborations

12ème JOUR :

Module 1 - 3 heures

- * Mouvements stylisés (Shaker Boston + pelle)

Module 2 - 4 heures

- * Atelier Visuel des boissons

13ème JOUR :

Module 1 - 3 heures

- * Service stylisé (routine de service)

Module 2 - 4 heures

- * Ice Carving

Réalisation de plusieurs designs (Diamant - Sphère)

14ème JOUR :

Module 1 - 3 heures

- * Réalisation de produits « maison »
Sirop divers - Cordiaux - Infusions - Soda

Module 2 - 4 heures

- * Cocktails « Tiki » « Prohibition » et « Punch »

15ème JOUR :

Module 1 - 3 heures

- * Tour du monde des Bars
Présentation des Bars mythiques et leurs cocktails signatures

Module 2 - 4 heures

- * Création: les règles
- * Atelier créations 3 cocktails

16ème 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

Introduction au monde du café

- * Espace de travail
- * Techniques d'extractions
- * Le moulin
- * Fraicheur et conditionnement

Module 3 - 1 heures 30

La torréfaction

- * Visite de la Torréfaction Bibal
- * Explication de la torréfaction
- * Démonstration par le maitre torréfacteur

Module 4 - 1/2 heure

- * Nettoyage et entretien des machines

17ème JOUR :

L'espresso Parfait

Module 1 - 3 heures

- * La mouture
- * Les dosages
- * Le tassage
- * L'extraction
- * Les réglages

Module 2 - 3 heures 30

Les boissons à base de café

- * Le Doppio / Le Lungo / L'Americano / Le Cubano...

Module 3 - 1/2 heure

- * Nettoyage et entretien des machines

18ème JOUR :

Montage du Lait.

Module 1 - 1/2 heure

Réglage moulin

Module 2 - 6 heures

Le lait

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

Module 3 - 1/2 heure

- * Nettoyage et entretien des machines

19ème JOUR :

Les boissons lactées.

Module 1 - 1/2 heure

Réglage moulin

Module 2 - 6 heures

Les boissons à base de café et lait

- * Le Macchiato / Le Cappuccino Traditionnel / Le Flat White / Le Latte Macchiato ...

Module 3 - 1/2 heure

- * Nettoyage et entretien des machines

20ème JOUR :

Le service.

Module 1 - 1/2 heure

Réglage moulin

Module 2 - 2 heures 30

- * Réalisation d'un Cappuccino traditionnel

Module 2 - 4 heures

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

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

PLANNING DE FORMATION PRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication du Bartending Le métier de Bartender	Les règles de la création de Cocktail (Mixologie)	Théorie: Procédés de fabrications des produits	Cours théorique: - Liqueurs - Vermouths - Bitter	Cours théorique: - Le Gin
10h	Découverte du matériel de bar (nom et utilisation)	Le Cocktail: - Composition - Familles - Catégories - Verres	Cours pratique: Atelier décorations: - Techniques de découpes moderne - Réalisation de décorations classiques	Cours théorique: - La Vodka Cours théorique: - Le Rhum	Cours théorique: - La Tequila
11h	Accueil du client Technique de Napkins	Découverte des Cocktails Classiques			Cours théorique: - Les Whisky
12h	REPAS				
13h			Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Direct au verre - Verre à mélange - Shaker		Cours pratique:
14h	Techniques de verses en Free Pouring	Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains		Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Vodka et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Gin et décorations
15h	Apprentissage des dosages 20ml - 40ml - 50ml Pour test en multi verres		Réalisation d'une commande multiple	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Rhum et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Tequila et décorations
16h		Techniques de verses au Jigger			Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Whisky et décorations
17h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION PRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Cours théorique: - Eau-de-vie - Le Brandy	Cours théorique: - La Bière	Cours théorique: - Sirops Jus de fruit	Les produits tendances	La Législation d'un établissement - Licenses - Groupes de boissons - Protection des mineurs
10h	Cours théorique: - Le Cognac Cours théorique: - L'Armagnac - Le Calvados	Cours théorique: - Les VDN / VDL Cours théorique: - Le Champagne	Cours pratique: Les Mocktails (Sans Alcools) végétales - Detox - Bien être - Anti-Age	Cours théorique: - Le Mezcal - Le Sake - Les Anisés	L'approvisionnement La gestion des stocks
11h					Calcul des coûts d'élaboration
12h	REPAS				
13h	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base d'eau de vie, brandy et décorations Pisco - Grappa...	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Bière et décorations		Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Mezcal et décorations	Mise en situation réelle: - Prise de commande - Ordre de préparation - Réalisation des Drinks Objectif; Gain en rapidité d'exécution
14h	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Cognac et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de VDN / VDL et décorations	Cours pratique: Les Mocktails (Sans Alcools) fruités - Smoothies - Iced Tea - Milk Shake - Coffee Cocktail	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Saké et décorations	
15h	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Calvados, Armagnac et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Champagne et décorations		Dégustation et fabrication de Cocktails à base d'anisé et décorations	
16h					
17h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION PRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et présentation de la formation			Réalisation maison: - Sirop Falernum - Simple Syrup - Sirop de Miel - Sirop de Vanille - Sirop d'Amande	
10h		Mouvements stylisés: - Boston Shaker + pelle - Barspoon	Service stylisé: - routines service		Cocktails tendances Tour du Monde des Cocktails emblématiques
11h	Verses stylisées: - Free Pouring - Jigger			Réalisation maison: - Lime Cordial - Emulsion de Champagne - Thé Rooibos - Apérol infusé Romarin - Ginger Beer	
12h	REPAS				
13h					
14h	Apprentissage des techniques: - Cuban Roll - Hard Shake	Atelier Visuel des drinks: - décorations - scénarisation - présentation - argumentation	La Glace - Ice Carving - Diamant - Ice Ball - Cube	Cocktails « Tiki », et décorations	Règles de création cocktail
15h	Analyse poussée des techniques d'élaboration			Cocktails « Prohibition », et décorations Cocktails « Punch », et décorations	Atelier création: - 1 Tiki - 1 Old Fashioned - 1 Martini
16h					
17h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION PRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café		Réglage Moulin: - Mise en place	Réglage Moulin: - Mise en place	Réglage Moulin: - Mise en place
10h	Le café: son parcours de la terre et la tasse	L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage	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 de plusieurs boissons simultanément	Cappuccino: - Réalisation d'un Cappuccino Traditionnel
11h					
12h	REPAS				
13h	Introduction au monde du café: - Espace de travail - Techniques d'extractions - Le moulin - Fraicheur et Conditionnement	Les boissons à base de café: - Le Doppio - Le Lungo - Americano - Cubano	Le Lait: - Technique de montage - Partage dans différents récipients	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
14h	Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maitre torréfacteur	Réalisation de plusieurs boissons simultanément			
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