

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 « BARTENDING ART ».

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 service cocktails.
- 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 5 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 LOPEZ Y OLIART Nicolas, 14 ans d'expérience, Flair Bartender confirmé, Double Champion de France de Flairtending ABF 2009 et 2010.

Mathieu FAURE 10 ans d'expérience.

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

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 1050 € HT + TVA 20%
- Le stagiaire s'engage à verser :

Rayer la mention inutile :

- la totalité du prix : 1260 € 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 378 € soit 30%.

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

882 € 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,



PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation est destinée aux personnes désirantes se perfectionner et apprendre le service cocktail.
Formation très intense, elle s'adresse à ceux qui veulent apprendre les bases du bartending.

Objectif de la formation :

Acquérir les bases du Bartending et être capable de réaliser les cocktails classiques durant le service, en utilisant le bon matériel.

Durée : 5 jours – 35 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 :

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

Module 4 - 4 heures

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

2ème 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



3ème 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

5ème 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

4ème 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

PLANNING DE FORMATION BARTENDING

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

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