

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 : BARTENDING ART
- Objectifs : Acquérir les bases du Bartending (univers du cocktail) 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 : 35 heures / 5 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 1050€ 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 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