

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 « FORMATION MOCKTAILS ».

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 Sans Alcools.
- 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 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 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 sur le Mocktail.

Objectif de la formation :

Etre capable de réaliser diverses boissons 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

1^{er} JOUR :

La technique.

Module 1- 3 heures

- ★ Introduction et explication des Mocktails
- ★ Découverte du matériel de bar
- ★ Règles de création
- ★ Accueil du Client et conseils

Module 2 - 4 heures

- ★ Techniques de verses
- ★ Pratique des technique d'élaboration de Cocktail:

Shaker

Direct au verre

Blender

2^{ème} JOUR :

La préparation.

Module 1- 3 heures

Produits fait maison

- ★ Réalisation de différents produits

Sirops

Purée de fruit

Thé froid

Café froid

Module 2 - 4 heures

Les Végétales

- ★ Détox
- ★ Bien-être
- ★ Anti-Age.

3^{ème} JOUR :

Mocktails.

Module 1 - 3 heures

Les Fruités

- ★ Smoothie
- ★ Milk Shake

Module 2 - 3 heures

Iced Tea

- ★ Différent Thé
- ★ Plusieurs aromatisations

4^{ème} JOUR :

Mocktails.

Module 1 - 3 heures

Iced Coffee

- ★ Différent Café
- ★ Aromatisation
- ★ divers extraction

Module 2 - 3 heure

Atelier créatif

- ★ Réalisation de plusieurs cocktails sans alcools

5^{ème} JOUR :

Mise en situation.

Module 1 - 5 heures 30

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

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

Module 3- 1/2 heure

- ★ Nettoyage et entretien des machines

PLANNING DE FORMATION MOCKTAILS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h					
10h	<ul style="list-style-type: none"> - Introduction et explication des Mocktails - Découverte du matériel de bar (nom et utilisation) - Les règles de la création de Cocktail (Mixologie) - Accueil du client et Conseil 	Réalisation maison: <ul style="list-style-type: none"> - Sirops (Lavande, Badiane, Gingembre) - Purées de Fruits (Ananas, Poire, Banane, Fraise et Framboise - Thés Froids (Anglais, Camomille, Jasmin, Bissap) - Cafés Froids 	Les Mocktails Fruités Recettes essentiellement à base de fruits <ul style="list-style-type: none"> - Smoothie - Milk Shake 	Les Coffee Cocktails Recettes essentiellement à base de Café <ul style="list-style-type: none"> - Différent Café - Différente aromatisation 	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
11h					
12h	REPAS				
13h					
14h	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de verses au Jigger - Techniques de réalisation de Cocktails 	Les Mocktails Végétales Recettes essentiellement à base de légumes <ul style="list-style-type: none"> - Detox - Bien être - Anti-âge 	Les Ice Tea Recettes essentiellement à base de Thé <ul style="list-style-type: none"> - Différent Thé - Différente aromatisation 	Atelier Créations	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
15h	<ul style="list-style-type: none"> - Shaker / Blender / Direct 				
16h					
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