



# 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<sup>er</sup> : Objet de la Convention

YPNOTIK BARTENDING organisera l'action de formation suivante :

- Intitulé du stage : FORMATION MOCKTAILS
- Objectifs : Acquérir les bases du Sans Alcools 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 ..... x .....stagiaire(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 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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> JOUR :**

*Mocktails.*

**Module 1 - 3 heures**

Les Fruités

- ★ Smoothie
- ★ Milk Shake

**Module 2 - 3 heures**

Iced Tea

- ★ Différent Thé
- ★ Plusieurs aromatisations

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