

BARTENDING - MIXOLOGIE



Thème: Bar Service - Bartender
Formacode : 42723



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les connaissances et techniques fondamentales du Bartending et de la Mixologie
- saura reproduire les techniques de préparation et les recettes de cocktails avec et sans alcool.

Programme

1. APPORTS THEORIQUES

Histoire du cocktail

La réglementation en vigueur sur la vente d'alcool et réglementation des happy hours.

Affichages et étalages obligatoires.

Hygiène et organisation du bar.

Les différents types de verrerie.

Présentation des alcools : Les 4 groupes de boissons

Kit indispensable du barman.

Les tendances cocktails.

2. APPORTS TECHNIQUES

L'organisation du bar / la mise en place / les règles d'hygiène de base / délais et mode de conservations des boissons.

Techniques de verse : verse libre, verse avec doseur, bec avec doseur, bec verseur et doseur.

Conception au verre : Notions de dissolution / Cocktails avec et sans phase.

Manipulation du shaker : les bons gestes et la technique.

Manipulation blender, centrifugeuse, extracteur.

Préparation des décors / Préparation des bases.

Mixologie : Réalisation de cocktails

- Avec alcool
- Sans alcool
- Healthy

Parmi les cocktails, seront réalisés les basiques:

Mojito, Caipirinha, Margarita, Cosmopolitain, Manhattan, Gin Fizz, Tequila Sunrise, Blue lagoon, Cuba libre, Bloody Mary, Sex on the beach, Daïquiri et Pina Colada.

Des cocktails de fruits et légumes de saison seront également réalisés

3. MISE EN SCENE ET SERVICE



Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

Aucune

Modalités de Formation

Présentiel

Durée

21 heures

Effectif par Session

En Intra: 2 à 12 stagiaires

En Inter: 6 à 12 stagiaires

Lieu de Formation

Ile de France

Financement

Financement total ou partiel par la
branche professionnelle (AKTO)

Inter: 525€ HT/ stagiaire

Intra: 1350€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap
ou si vous avez une particularité
à déclarer, contactez notre référent
Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative
de formation

Documentation

Livret stagiaire, Protocole,
Documents en ligne

Formateurs

Nir Chouchana

BARTENDER



Thème : Barista
Formacode : 42723



RESULTATS A VENIR EN 2023

Note générale

Nombre de candidats formés



Atteinte des objectifs



Outils et matériels pédagogiques



Support de cours



Locaux



Appréciation de
l'organisme de formation



Note globale

Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents, supports de formation projetés, exposés théoriques, étude de cas concrets, Quiz en salle. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Nature des travaux demandés aux participants

Reproduction de techniques et recettes, élaboration de fiches techniques.

Matériels utilisés :

Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par sa capacité à reproduire les techniques et recettes.

Au terme de la formation, un test sous forme QCM est organisé pour l'évaluer, la correction est effectuée à haute voix

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Le responsable d'établissement sera amené à répondre à une enquête de satisfaction, visant à valider la transposition des savoirs et savoir-faire acquis pendant le stage, par le stagiaire, en conditions de travail.

Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.