

BARTENDING/MIXOLOGIE

Fondamentaux

Thème : Bar Service - Bartender

Formacode : 42723



OBJECTIFS

A la fin de la formation, le stagiaire :

- Sera capable d'organiser son espace de travail en respectant les règles d'hygiène de base
- 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

Presentation - tour de table - mise en contexte (0H25)

1 Apports théoriques (3H)

- 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 et du matériel.
- Les différents types de verreries.
- Présentation des alcools : Les 4 groupes de boissons
- Kit indispensable du barman : Présentation du matériel.
- Les tendances cocktails.

2 Apports techniques (8H50)

- 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 (free pouring), 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

Ateliers : Réalisation des cocktails classiques et décors simples

Démonstration du formateur - Les apprenants reproduisent - Analyse collectiveurs simples

- Analyse sensorielle : dégustation, autocritique de l'équilibre du cocktail.

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-requis

Comprendre, lire et parler français

MODALITÉS

Présentiel

14 heures sur 2 jours

Effectif par session

En INTRA : 2 à 12 stagiaires

En INTER : 4 à 12 stagiaires

Lieu

France

FINANCEMENT

Contactez-nous pour en savoir plus !

VALIDATION

Attestation nominative de formation

DOCUMENTATION

Livret stagiaire, documents en ligne

FORMATEURS

Formateurs bartenders - mixologues



BARTENDING/MIXOLOGIE

Fondamentaux

Thème : Bar Service - Bartender

Formacode : 42723

3 Challenge fin de fin de formation (1H30)

- Tirage au sort de trois cocktails.
- Évaluation STORYTELLING - REALISATION - EQUILIBRE FINAL -MISE EN SCENE ET SERVICE

6 CLOTURE (0H15)

MÉTHODE 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 et supports de formation, Extraits réglementaires, Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets, Mise en situation

Nature des travaux demandés aux participants :

- Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés :

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

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Le stagiaire est évalué tout au long du stage, par des jeux de rôle, des mises en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

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