



Barman & Mixologie

Cette formation est destinée à toutes personnes souhaitant, apprendre et se perfectionner à la culture et à la pratique relative au métier de Barman. Acquérir les bases dans la réalisation des cocktails. Développer une image professionnelle en optimisant son rôle au service des clients.





Apprendre et se perfectionner au métier de Barman

PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- L'objectif général de ce module de formation est d'acquérir les bases pratiques, théoriques et technique des cocktails classique (contemporains) et de la (mixologie) créer vos propres cocktails en utilisant le matériel adapté.
- Acquérir les connaissances nécessaires à la gestion et l'organisation du poste de travail.
- Développer une attitude professionnelle permettant l'accroissement du chiffre d'affaires et de la rentabilité.

APTITUDE

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Organiser et nettoyer son poste de travail, Connaître les procédures et les appliquer.
- Connaître les produits alcoolisés et non alcoolisés : les familles classification, origine, méthodes, fabrication, marques
- Conseiller le client dans le choix des boissons
- Analyser et préparations : catégories de cocktails, règles de portions, technique de mélange
- Connaître les techniques de préparation, Shake, build, verre à mélange décoration
- Connaître les techniques de verses libre (free pouring) et au jigger
- Connaître les règles de confection d'un cocktail
- Connaître les cocktails classiques : fiches techniques et pratique
- Mixologie : l'art du mélange Les règles de création et de l'équilibre des goûts
- Maitriser des dosages
- Analyser sensorielle
- Créer et découpe de décoration cocktails

DURÉE

2 jours (14 heures)

DÉLAI D'ACCÈS

Ils sont fixés à 15 jours, mais peuvent être ramenés à un délai plus court, en fonction du caractère d'urgence de votre demande et de la disponibilité du formateur.

TARIFS

Format 2 jours : 1 260 € HT

Lieu : Présentiel à thecamp (Aix-en-Provence).

MÉTHODES MOBILISÉES

- Formation-action avec apports théoriques illustrés par des démonstrations tout au long de la formation.
- Évaluations réalisées tout au long de l'action de formation, sous différentes modalités (auto-évaluation, tests QCM, mises en situation réelles sur le poste de travail).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Exercices pratiques sur le menu boissons avec et sans alcool. Cette évaluation permet de contrôler l'acquisition de l'ensemble des objectifs pédagogiques visés, sur les modules bartender & Mixologie.
- Test de fin de formation détaillant l'acquisition des objectifs pédagogiques au moyen d'une grille de notation.
- 6. Tour de table de fin de formation et clôture de la session.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire.
- Remise d'un certificat de réalisation en fin de stage.
- Mise à disposition du matériel nécessaires aux travaux pratiques.

ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap dès lors que l'entreprise contractante pourra prévoir les adaptations techniques indispensables (accès, salle, équipements), et pédagogiques (intervenants, ressources, durée). Dans tous les cas, merci de prendre contact avec nous.

PROGRAMME 2 JOURS

Évaluation d'entrée en formation au moyen d'un questionnaire de connaissances.

Tour de table et présentation

Rappel des objectifs pédagogiques

- Explication du monde bartending histoire, matériel, station
- Connaître les produits avec et sans alcool
- Conseiller le client
- Analyser et préparations de cocktail
- Connaître les règles de confection d'un cocktail
- Connaître les techniques de préparation et les techniques de verses
- Les cocktails classiques : fiches techniques et pratique
- Mixologie : l'art du mélange

Histoire de la Mixologie

- Les différentes habitudes de consommation dans le monde
- Rappel des termes utilisés par les professionnels
- Rappel des bonnes pratiques
- Les anecdotes autour du bar
- Auto-correction du test, dans le but de valider l'objectif pédagogique : Comprendre la culture du café depuis son origine jusqu'à sa torréfaction.

Le poste de travail

- Mise en place et organisation
- Nettoyage et hygiène

Les techniques du barman & Mixologie

- Technique de cocktails, verse et confection
- Techniques de création cocktail et de décoration
- Technique de mouvement avec tout ustensiles du bar (shaker, verres, bouteilles)
- Réalisation des menus cocktails et autres
- Démonstrations effectuées par le formateur et utilisation du matériel adéquat et des différentes techniques.