

MODULE 111

COCKTAILS / CHAMPAGNES

Domaine : Techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thématique : Bar
Formacode : 42723
Durée en heures et en jour : 14 heures / 2 jours
Modalité de la formation : Présentiel
Type de formation : En intra ou en inter-entreprises.
Formateur : La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.
Public cible : • Débutant souhaitant suivre une formation barman • Professionnel du Bar • Toute personne ayant un projet de création ou de rachat, et désireuse de maîtriser les techniques du bar et ses règles
Nombre de personnes min et max : intra 1 à 8 personnes - inter 3 à 8 personnes
Prérequis : Ce stage s'adresse à des professionnels de la restauration, à des créateurs ou repreneurs d'entreprise
Lieux : France et DOM TOM
Tarif : Selon modalités - Nous contacter
Modalités et délais d'accès : Inscription sous 72h – Délai d'accès à définir au cas par cas.
Accessibilité : Établissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité). Pour tout renseignement, demandez à contacter le référent handicap.
Objectifs : Actualiser ou réactualiser les connaissances sur l'environnement professionnel du bar (Les produits, le matériel, etc.) • Élaborer des cocktails créatifs au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche Qualité • Mettre en valeur de façon nouvelle les boissons réalisées par des techniques de décor astucieuses • Appliquer les techniques de vente et d'animation propres au bar • Actualiser ou réactualiser les connaissances sur les principaux textes de lois relatifs à la profession • Faire un point spécifique sur la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire
Programme : Accueil • Accueil et présentation. • Évaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires Mise en œuvre <u>1-Environnement professionnel du bar</u> • Introduction au métier de barman, définition, savoir faire • Choix du matériel et coûts (machines à café, verrerie, autre matériel...)

MODULE 111

COCKTAILS / CHAMPAGNES

- Choix et relations avec les fournisseurs de boissons, de matériel
- L'office du bar, la mise en place
- Les méthodes de travail

2. Réalisation de cocktails

- Connaissance des produits
- Les fiches techniques de réalisation de cocktails
- Principes de réalisation des cocktails
- Pratique : le maniement du shaker, du verre à mélange.
- Création de cocktails alcoolisés et non alcoolisés
- Création de carte des boissons
- Les décors (couleurs, effets visuels et gustatifs)
- Les produits d'accompagnement associés
- Pratique : Réalisation de cocktails classiques

3-La qualité contre la quantité

- Animation du bar
- Techniques de vente et approche du client

4. les bases de la réglementation relative au bar

- Législation relative au transport et à la vente de boissons alcoolisées
- Réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire : les principes de base de la profession
Les principes de précaution

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- 1. Modalités techniques :** supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants.
- 2. Modalités pédagogiques :** Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- 3. Modalités d'encadrement :** Le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation :

Une évaluation par questionnaire à choix multiples en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience. Tout au long de la formation, le formateur s'assure de la compréhension des participants et de satisfaire aux attentes recueillies au démarrage de la session. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les participants pour bien s'assurer que les difficultés sont surmontées.

En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé, de s'assurer que toutes les attentes ont été comblées, que toutes les réponses ont été données.

Le questionnaire utilisé en entrée de formation permet également de valider les acquis en fin de formation.

Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants :

Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée

Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Évaluation de fin de formation remplie par le participant.