

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

COCKTAILS AU BAR
Domaine : Hôtellerie restauration
Durée en heures et en jour : 4 Jours soit 28 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Responsable d'établissement hôtelier ou de restauration, barman</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

Relancer l'activité et le chiffre d'affaires du bar, rendre le lieu attractif et créatif pour la clientèle, reproduire des cocktails classiques et acquérir les bases de création de nouveaux cocktails

Programme :

Recevoir le client : règles de bases

- Savoir communiquer
- L'importance de la vue sur l'appétence
- Jeux de rôles

Présenter son bar

- Vente et enjeux économiques

Créer sa carte

- Remise de 130 recettes de cocktails de jus de fruits, cocktail alcoolisés et cocktails moléculaires

Réalisation de cocktails

- Connaissance des produits
- Les fiches techniques de réalisation de cocktails
- Principes de réalisation des cocktails
 - o *Exercices pratiques : le maniement du shaker et 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

Prérequis :

Connaître les rudiments du métier de barman

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Pédagogie active et démonstrative, jeux de rôle, supports de cours, remise d'un cahier de recettes en fin de session

FORMATEX

26 ter, rue Nicolaï - 75012 PARIS

Tél : 09 75 12 38 71 – secretariat.formatex@gmail.com



Apports théoriques (30%) suivis de travaux pratiques, tests et mises en situation (70%)
Les séquences pratiques sont suivies d'un débriefing.
Chaque stagiaire établit en fin de formation avec le formateur un « plan d'action » et un document « pistes de progrès ».

La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances : QCM, attestation de fin de stage...

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

Lieu de la session : SUR SITE CLIENT