HM FORMATION

Programme de formation

Cocktails et animations bar

Domaine : Technique

Modalité de la formation : Présentiel

Durée : 35 h

Objectifs :

- Savoir gérer l'environnement bar de manière efficace et productive
- Savoir fabriquer de nouveaux cocktails (règles de mélanges, méthodes de fabrication, décoration)
- Mettre en valeur de façon nouvelle les boissons réalisées par des techniques de décor astucieuses
- Appliquer les techniques d'animation propres au bar et s'initier au Working flair

Pré-requis : Connaissances essentielles de l'environnement d'un bar

Public : Personnel de bar en Café – Hôtellerie – Restauration

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Le formateur viendra avec tout le matériel technique requis pour la formation.
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.
Remise d'un livret recettes pour chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations/exercices pratiques pendant la formation accompagnée d'une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Environnement professionnel du bar

- Introduction au métier de Barman, définition, savoir-faire
- L'office du bar, la mise en place
- Découverte du matériel de bar (shaker, pilon, verseur etc..)
- La verrerie : quel verre pour quel cocktail.
- Les méthodes de travail

- Réglementation liée au métier de barman

Partie : Réalisation des 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 boissons lactées
- Règles d'or des cocktails
- Les décors (couleurs, effets visuels et gustatifs)
- Les produits d'accompagnement associés
- Pratique : Réalisation de cocktails

Animation du bar : les techniques utilisées

- Techniques en animation du bar : animation cocktails et démonstrations
- Techniques de décoration
- Initiation au Working flair
    - Mouvements de base shaker
    - Mouvements de base Verres.
    - Mouvements de base bouteille pleine.
    - Apprentissage du dosage en free pour.
    - Enchainements Bouteilles pleines +shaker + verre.
    - Mouvements de base bouteille préparée. (Maxi 1oz).
    - Apprentissage des différents Pours.
    - Les premiers emboitements Bouteille + shaker.
    - Enchainements bouteilles préparées + shaker.

Sanction de la formation / Validation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)