HM FORMATION

Programme de formation

Les cocktails et la gestion du bar

Domaine : Technique

Objectifs :

- Savoir fabriquer des cocktails (règles de mélanges, méthodes de fabrication, décoration)
- Savoir élaborer et créer de nouveaux cocktails
- Savoir mettre en valeur de façon nouvelle les boissons réalisées par des techniques de décor astucieuses
- Savoir gérer de façon optimale son espace de travail au bar
- Connaître les techniques d'animation propres au bar

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

Public : Personnel de bar en Café – Hôtellerie – Restauration

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.
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 pédagogique remis à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par 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
- Choix du matériel et coûts (machines à café, verrerie, autre matériel...)
- Choix et relations avec les fournisseurs de boissons, de matériel
- L'office du bar, la mise en place
- Les méthodes de travail au bar

PARTIE MIXOLOGIE : 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
- Calculer le prix de revient d'un cocktail
- Savoir présenter son cocktail et le décrire au client
- Pratique : Réalisation de cocktails

Exemples de cocktails réalisés : *(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)*

TAMPICO
STINGER
SINGAPORE_SLING
SIDE_CAR
SCREWDRIVER
SCOTCH_SOUR
SALTY_DOG
RUSTY_NAIL
ROSE
ROB_ROY
RED_LION
PUSSY_FOOT
PORTO_FLIP
PLANTER_S_PUNCH
PINK_LADY
PINK_GIN
PINEAU_COLADA
PINA_COLADA
PIMM_S_N1
PICK_ME_UP
PARADISE
ORANGE_BLOSSOM
NEGRONI
MOJITO
etc..

Animation du bar : les techniques utilisées

- Techniques en animation du bar : animation cocktails et démonstrations
- Working flair : initiation
- Techniques de décoration
- Techniques de vente de cocktails

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