



Préparation de cocktails

CONNAISSANCE DES PRODUITS

Les produits (alcools, jus de fruits, sirops...)

Le matériel (shaker, verre à mélange, verres à cocktails...)

FICHES TECHNIQUES DE REALISATION DE COCKTAILS PRINCIPES DE REALISATION DES COCKTAILS

Préparer le verre Préparer la décoration, la garniture Doser les ingrédients

La glace Assemblage : frapper, agiter, construire

PRATIQUE

Maniement du shaker Maniement du verre à mélange Préparation en direct

CREATION DE COCKTAILS ALCOOLISES ET NON ALCOOLISES LES DECORS : couleurs, effet visuels et gustatifs **LES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT ASSOCIES PRATIQUE** Réalisation de cocktails classiques et de créations **Organisation** :

- Formation réalisable en demi-journées

- La communication de votre carte de cocktails au préalable

OBJECTIFS

Actualiser ou réactualiser les connaissances sur l'environnement professionnel du bar
Elaborer des cocktails créatifs au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche qualité

Mettre en valeur de façon nouvelle les boissons réalisés par des techniques de décor astucieuses

Faire un point spécifique sur la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

Barman, Barmaid

METHODES PEDAGOGIQUES

AVANT LA FORMATION : IMPLIQUER

Questionnaire pré-formation et/ou recueil des besoins pour préciser les attentes individuelles

PENDANT LA FORMATION : APPLIQUER

Méthodes actives et participatives
Mises en pratique (70%), échanges (20%) et apports théoriques (10%)
Elaboration de son plan d'actions personnalisé

APRES LA FORMATION : ACCOMPAGNER

Rappels de contenu envoyés par mail
Suivi post-formation

RESSOURCES PEDAGOGIQUES

Support de cours, exercices

EVALUATION

Evaluation des compétences

Tests, cas pratiques, exercices, mises en situation, jeux de rôle..

Evaluation de la formation

Questionnaire de satisfaction stagiaire.
Synthèse fin de stage du formateur

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de présence

MODALITÉS DE SUIVI D'EXÉCUTION DE LA FORMATION

Le contrôle de l'exécution de la formation est assuré par le formateur

Référents pédagogiques

Nos intervenants sont des spécialistes du domaine visé et sont sélectionnés selon un processus de qualification très rigoureux permettant d'évaluer notamment : leur expérience professionnelle, leurs compétences pédagogiques, leur capacité d'animation, leur personnalité et leur créativité...