

# SMART & COM FORMATION

## MIXOLOGIE DES COCKTAILS

CATEGORIE D'ACTION : Développement des compétences.

PUBLIC CONCERNE : Serveur/serveuse, barman/barmaid, responsable, gérant ou gérante.

LIEU : INTRA ENTREPRISE.

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Audit complet auprès du stagiaire : analyse de la possibilité de développer les cocktails pour en dégager un axe d'amélioration,
- Permettre au professionnel d'acquérir les techniques de mélange, réaliser une carte de cocktails, créer des cocktails équilibrés,
- Réaliser une mise en place adaptée et apprendre à réaliser un cocktail en moins d'une minute,
- Développer l'offre « cocktails » en proposant des boissons tendances, en revisitant des cocktails classiques,
- Développer le chiffre d'affaires en augmentant le ticket moyen du restaurateur.

### PROGRAMME DE FORMATION :

- Les connaissances sur les recettes de cocktails,
- La carte des boissons et des cocktails déjà existants,
- Le matériel et l'agencement nécessaires,
- Les ingrédients nécessaires,
- Les méthodes de travail,
- Estimation des couts et solutions,
- Rapport : analyse et conclusion.

### PREMIERE DEMI-JOURNEE (4 HEURES) : partie théorique

- Rappel sur la réglementation du bar,
- Rappel sur l'hygiène du bar,
- La verrerie et le matériel du bar,
- L'organisation du bar et la mise en place,
- Définition d'un cocktail,
- Les familles des cocktails,
- Les règles pour créer un cocktail.

### DEUXIEME DEMI-JOURNEE (4HEURES) : la carte des cocktails

- Créer une fiche technique de cocktail,
- Créer une carte de cocktails,
- Promouvoir un cocktail.

### TROISIEME DEMI-JOURNEE (4 HEURES) :

- Les dosages à respecter et les techniques de verses,
- Réalisation des cocktails classiques,
- Réalisation de cocktails classiques revisités,
- Réalisation des décorations de cocktails.

# SMART & COM FORMATION

Lors de la partie « pratique », le formateur exécute un cocktail et chaque stagiaire exécute à son tour le cocktail.

Au terme de la troisième demi-journée, le stagiaire devra inventer son propre cocktail et sera évalué pendant la quatrième demi-journée, sur sa réalisation et sa capacité à équilibrer les ingrédients.

QUATRIEME DEMI-JOURNEE (4 HEURES) : approfondissement sur la pratique

- Les dosages à respecter et les techniques de verses,
- Réalisation des cocktails classiques,
- Réalisation de cocktails classiques revisités,
- Réalisation des décorations de cocktails,
- Réalisation du cocktail de chaque stagiaire et évaluations.

SUPPORTS FOURNIS : fiches recettes.

AVANTAGES :

- Possibilité de prise en charge,
- Equipement individuel : 75% de pratique effective et 25% de théorie,
- Une valeur ajoutée pour ceux qui souhaitent ouvrir leur établissement,
- Formation adaptée aux débutants et aux plus expérimentés.

DUREE : 24 heures (3 journées consécutives 9h00-13h00/14h00-18h00).

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement