APPRENDRE L'ART DE PREPARER LES COCKTAILS

CATEGORIE D'ACTION : Développement des compétences.

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

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,

PROGRAMME ET CONTENU 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.

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.

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 : 21 heures SOIT 3 jours.

FORMATEUR/TRICE : QUALIFICATIONS DES FORMATEURS
Formateur expert ayant une expérience significative dans le métier et dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. Dans le cadre de la démarche qualité, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences. Expertise dans le domaine du métier de formateur.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES : La formation est réalisée en intra ou interentreprises. Le parcours avant l'entrée en formation est formalisé de la manière suivante : de la demande d'information à l'entrée en formation, il ne peut excéder un délai de plus de trois mois. Le demandeur est informé lors de la demande d'information des dates. Les délais d'accès sont précisés dans les conditions générales de vente.

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

MOYENS PEDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation et jeux pédagogiques, tests, Quizz, brainstorming et ateliers pédagogiques.

METHODES D'EVALUATION :

- En cours de formation : Exercices en situation.
- En fin de formation : Test d'évaluation finale.

VALIDATION : Attestation de fin de formation article L. 6353-1 du code du travail.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement, fiche d'évaluation de formation, attestation assiduité.

TARIF : Établi sur devis en fonction de vos besoins.

ACCESSIBILITE : Si vous avez besoin d'aménagements spécifiques pour accéder ou suivre cette formation merci de nous prévenir afin que nous prenions les mesures nécessaires. Contacter le référent handicap au 06 76 89 97 19.

NOM DE L'ENTREPRISE	TYPE DE DOCUMENT	DATE DE CREATION	DATE DE MISE A JOUR	PAGE
SMART AND COM FORMATION	FICHE PEDAGOGIQUE DE FORMATION	2016	07/2022	3/3