



Mixologie et Cocktail (Niveau Débutant)

INFOS PRATIQUES

-  Lieu : **En intra au sein de votre structure ou visioconférence**
-  Durée : **2 jours soit 14h**
-  Tarif : **Sur devis**
-  Disponibilités : **à définir conjointement**
-  Délais d'accès : **Présentiel**
Inscription 1 mois avant le démarrage de la formation
-  Prérequis : **Formation est conseillé au barman débutant ou apprenant sur le tas**
-  Public concerné : **Ouvert à tout public**
-  Nombre de participants : **1 à 8 par session**
-  Accessibilité : **Pour les PMR, vous pouvez nous contacter au [06 98 65 20 06](tel:0698652006)**
-  Formateur : **Un spécialiste du secteur**
-  Référent pédagogique :
Guillaume MUSZKA directeur pédagogique.
Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

-  Evaluation individuelle du profil, des attentes et des besoins du participant avant le démarrage de la formation
-  Evaluation des connaissances et des compétences à chaque étape de la formation par des exercices pratiques
-  Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

OBJECTIFS

-  Gérer leur bar de l'ouverture à la fermeture
-  Conseiller les clients
-  Créer des cocktails de qualité

MÉTHODOLOGIE

-  Évaluation des besoins et du profil du participant
-  Apport de modules théoriques et méthodologiques avec expérimentation individuelle ou collective
-  Programmes adaptés en fonction des besoins
-  Mise en situation dans un cadre sécuritaire pour s'assurer des notions acquises
-  Mises en situations diverses, analyse de pratiques, réflexion individuelle et/ou en sous-groupe, partages entre pairs, exercices
-  Retours d'expériences



1^{ère} demi-journée



1. LE COCKTAIL ET SON HISTOIRE

- Histoire des cocktails
- Les grandes familles de cocktails
- Différentes statistiques sur le bar



2. LA LÉGISLATION

- Les licences
- Protection des mineurs
- Responsabilité devant la loi



3. L'HYGIÈNE

- La tenue professionnelle
- Le monde microbien
- Les règles applicables à la profession

2^{ème} demi-journée



4. L'ÉQUIPEMENT, LES USTENSILES ET LA VERRERIE

- Équipement du barman
- Les différents verres
- Choix des verres

3^{ème} demi-journée



5. LES ALCOOLS, BOISSONS ET INGRÉDIENTS PRINCIPAUX POUR COCKTAILS

- Les spiritueux
- Les jus de fruits
- Les ingrédients divers

4^{ème} demi-journée



6. LES CONNAISSANCES TECHNIQUES DU BARMAN

- Mise en route et fermeture du bar
- Tenir son bar et l'espace
- Gestion des stocks et racios