

Réalisation de cocktails : **Classiques et Créations** 1/2

DURÉE	20 jours, 140 heures
PUBLIC VISÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Public issu de la filière Hôtellerie-Restauration CAP, MC, BP • Salariés de la restauration • Demandeurs d'emploi • Reconversion professionnelle • Jeunes +18 ans
PRÉREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> • Être majeur au 1er jour de la formation • Expérience dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration • Projet professionnel création/reprise d'activité CHR
OBJECTIFS GENERAUX	Acquisition de compétences dans la réalisation de cocktails. Être en capacité de créer de nouveaux cocktails
COMPETENCES	<p>Ecouter le client, le conseiller et l'orienter</p> <p>Maîtriser les cocktails classiques</p> <p>Innover et créer de nouveaux cocktails</p> <p>Créer sa carte de cocktails de saison</p> <p>Mettre en application la réglementation en vigueur</p>
HANDICAP	<p>Plateau technique en étage sans ascenseur</p> <p>Pédagogie adaptée</p>
DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>CONNAISSANCE DE L'UNIVERS DU BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Organisation du bar ◆ Les matériels et ustensiles du bar ◆ La verrerie ◆ Les produits : alcooliques (spiritueux, liqueurs), softs, nouvelles boissons ◆ Le vin <p>ACCUEIL CLIENTS</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Écouter, conseiller, et orienter le client ◆ Le Barman est un vendeur ◆ Gestions des situations difficiles <p>LES REGLES DE REALISATION DES COCKTAILS</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Techniques de verse ◆ Maniement du shaker et du verre à mélange : exercices ◆ Règles d'équilibre ◆ Analyse sensorielle et dégustation ◆ Cocktails classiques



Réalisation de cocktails : **Classiques et Créations** 2/2

DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>LEGISLATION DU BAR</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Règlementation sur la vente d'alcool◆ Le Code de la Santé Publique◆ Les affichages <p>LES REGLES D'HYGIENE</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Hygiène des locaux et tri des déchets◆ Nettoyage du matériel◆ Hygiène du personnel◆ Hygiène alimentaire <p>CREATION DE COCKTAILS</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Produits « fait maison »: liqueur, sirop, scrubb◆ Nouvelles techniques et pratiques tendance (smoking gun, sculpture sur glace...)◆ Mocktails◆ Pairing : accord met/cocktail◆ Mixologie où l'art du mélange <p>GESTION</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Calcul des coûts◆ Création de carte◆ Mise en place des fiches techniques◆ Réaliser une mercuriale <p>MISE EN VALEUR DES COCKTAILS</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Décoration et scénarisation◆ Argumentaire◆ Flair et working flair
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	<p>Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .</p> <p>Pratique : réalisation de cocktails, choix des ingrédients, de la verrerie, respect des dosages, techniques de pouring, décors.</p> <p>Support de cours formation, mise en situation</p>
NOMBRE DE STAGIAIRES	4 à 8 personnes maxi
MODALITÉS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">◆ Test de positionnement◆ Évaluation continue (quizz, exercices, battle)◆ Évaluation finale : 1 examen théorique et 3 épreuves pratique
VALIDATION	<p>Certification RS : en cours d'enregistrement</p> <p>Attestation de formation</p>
TARIF	<ul style="list-style-type: none">◆ 2915 € HT— 3498 € TTC◆ Financement OPCO

