

FORMATION MIXOLOGIE

Comprendre et connaître les principes et techniques fondamentaux relatifs au métier de Bartender, appliqués à la réalisation des Cocktails Mixologie . Développer une image professionnelle en optimisant son rôle au service des clients. Toujours plus proche des codes de la grande cuisine gastronomique, la mixologie est en quête de recettes de plus en plus surprenantes et étonnantes. Ce sont les nouveaux cocktails tendances, toujours à la découverte de nouvelles sensations gustatives.

DURÉE - LIEU - TARIF

2 jours (14H)

740 € HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Aucun pré-requis

Min. 3 pers. - Max 12 pers.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail

SANCTION & VALIDATION

- Qualification de branche professionnelle
- Attestation BBS Formation

OBJECTIFS

- ❖ Acquérir les connaissances théoriques et techniques pour la préparation et l'élaboration de cocktails
- ❖ Disposer d'une méthodologie professionnelle
- ❖ Développer une attitude professionnelle permettant l'accroissement du chiffre d'affaires et de la rentabilité,

PROGRAMME

Préparation et élaboration de cocktails :

- Analyse et préparations : catégories, règles de portions, mécaniques de mélange
- Techniques : organisation, dosage (free pouring) , assemblages et préparations de mixologie
- Elaboration et dégustation des recettes Mixologistes
- Créer ses propres recettes en assemblant des produits frais : p.e. légumes de saison, épice, herbes aromate, jus de fruits fraîchement pressés, des infusions, spiritueux.
- Recherche d'association pour confectionner de nouveaux cocktails culinaires