

FORMATION COCKTAILS COFFEE SHOP

Une formation professionnelle structurée pour approfondir les techniques des différentes réalisations de cocktails, smoothies, eaux de jouvence, bubble tea et autres boissons tendances, dans l'air du temps et sans alcool. Un nouveau parcours de développement des compétences du barman qui lui permettra d'acquérir les connaissances techniques et sensorielles des différentes préparations sans alcool.

DURÉE - LIEU - TARIF

2 jours (14H)

Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles

850€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

À Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Aucun pré-requis

Min. 3 pers. – Max 6 pers.

*Veuillez prendre contact avec l'administration pour les conditions d'accueil

METHODES MOBILISEES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail individuels

MODALITES D'EVALUATION

- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation

OBJECTIFS GENERAUX

- ❖ Acquérir les principales compétences techniques relatives aux différentes préparations nécessaires à la réalisation des recettes de boissons originales et sans alcool ainsi que développer les aptitudes sensorielles du Barman.
- ❖ Développer les compétences nécessaires pour conseiller des boissons alternatives (sans alcools, végétales, healthy) en fonction des goûts et des attentes de ses clients en se basant sur une connaissance réactualisée des origines, des traitements et du mode de réalisation de chaque boisson.
- ❖ Acquérir les compétences clés des différentes méthodes de création de boissons sans alcool dans le but de cibler les types et les styles de boissons recherchées par votre clientèle.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

13. Apprendre les subtilités des recettes de coffee-tails et cocktails sans alcool
14. Utiliser une machine à percolation italienne et un moulin
15. Utiliser les équipements du bar (shaker, blender, extracteur)

PROGRAMME

Introduction aux différentes typologie de boissons sans alcool et de leurs outils associés

Les standards et les paramètres permettant de comprendre les différentes techniques de préparation pour votre mise en place :

- Réalisation de différents sirops, chantilly, décorations comestibles et originales, spiruline...
- Substitutions de consommables sur une majorité de recettes pour clientèle végétarienne, vegan ou végétalienne

Élaboration et préparation des différentes boissons sans alcool :

- Présentation des différents modes de préparation adaptés à chaque typologie de recettes froides : thés glacés, infusions à froids, fontaines de jouvence, bien être des organes, limonades, cocktails dessert, freak shake, smoothies, mocktails....
- Présentation des différents modes de préparation adaptés à chaque typologie de recettes chaudes : coffeetails, chocolats chauds, super latte....

Gestion et organisation du poste de travail :

- Organisation, préparation et mise en place du poste de travail.
- Fonctionnement et utilisation de l'équipement et des outils du Barman : déshydrateur, extracteur de jus à froid (fruits & légumes), blender, shaker, machine à percolation italienne...
- L'hygiène et la sécurité du poste de travail.