

PARCOURS BARTENDER INITIAL

Le parcours basique bartender est le premier pas pour commencer une carrière dans la profession du bartender spécialisé dans les cocktails. Suivi par des formateurs qualifiés, et grâce au programme qui vous fournira des méthodes, des notions techniques et de la compétence pratique, vous serez en mesure d'être opérationnel derrière un comptoir dès la fin de la formation.

DURÉE - LIEU - TARIF

5 jours (35H)

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

1671.66 € 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 8 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

- ❖ Acquérir les principes et les mécaniques fondamentales relatives à la réalisation de cocktails.
- ❖ Développer une image professionnelle en améliorant son rôle au service des clients.
- ❖ Acquérir les connaissances nécessaires à la gestion et l'organisation du poste de travail.
- ❖ Proposer et conseiller le client en fonction de leurs goûts et de leurs envies.
- ❖ Développer une attitude professionnelle permettant l'accroissement du chiffre d'affaires et de la rentabilité.
- ❖ Animer le poste de travail et divertir la clientèle.
- ❖ Acquérir les connaissances théoriques et techniques pour la préparation et l'élaboration de cocktails.

PROGRAMME

BARTENDING -COCKTAILS - 3 JOURS :

Gestion et organisation du poste de travail :

- Organisation, préparation et mise en place du poste de travail.
- Apprentissage du fonctionnement et de l'utilisation de l'équipement et du matériel.
- L'hygiène et la sécurité du poste de travail.

Préparation et élaboration de cocktails :

- Analyse et préparations : catégories, règles de portions, mécaniques de mélange.
- Techniques : organisation, dosage (free pouring), mixologie, versage et préparation.
- Elaboration d'un menu cocktails: fiches techniques, recettes et dégustation.
- La rapidité du service et la qualité du produit servi.

Approche du client :

- La clientèle, ses besoins et ses envies.
- Prévention générale sur les risques de l'alcool.

Divertissement et animation du poste de travail :

- Apprentissage des mouvements de base et de gestuelles du working flair (jonglage avec les outils du Bartender lors de la préparation des cocktails).

Exercices pratiques :

- Entraînement à la mémorisation d'une prise de commandes multiples.
- Préparation de différents cocktails simultanément (ordre de réalisation des cocktails en fonction de leur composition, la gestion du stress etc).
- Entraînement à la gestuelle et à la mémorisation pour l'élaboration des commandes multiples.

MIXOLOGIE - 2 JOURS :

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, épices, herbes aromates, jus de fruits fraîchement pressés, des infusions, spiritueux.
- Recherche d'association pour confectionner de nouveaux cocktails culinaires.