

# PARCOURS BARTENDER AVANCÉ

Le parcours avancé a été conçu pour permettre aux bartenders d'orienter leurs habilités à un niveau supérieure en terme de dextérité de préparation des cocktails, d'ingrédients employés, d'équipements utilisés afin de démontrer les connaissances de mixologiste et les habilités pratiques de flair bartender. Le cours se concentre sur la partie théorique et sur la pratique professionnelle du métier de barman.

## DURÉE - LIEU - TARIF

**7 jours (49H)**

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

**1 908 € HT/pers.**

(hors frais de repas et hébergement)

Aix-en-Provence (Velaux)

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté\*

Aucun pré-requis

Min. 3 pers. - Max 12 pers.

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

## 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

## SANCTION & VALIDATION

- Qualification de branche professionnelle
- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Bartender WFA (World Flair Association) si souhaité par le stagiaire

## 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
- ❖ Répondre à une demande du marché dans le monde de l'événementiel.
- ❖ Développer l'animation autour de la zone de travail, le comptoir.
- ❖ S'adapter à la tendance et aux lieux de travail.
- ❖ Divertir la clientèle avec le flair en privilégiant la rapidité et la qualité de service.
- ❖ Développer un style personnalisé.
- ❖ Maîtriser une technique gestuelle.

## 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

### MIXOLOGY - 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, épice, herbes aromate, jus de fruits fraîchement pressés, des infusions, spiritueux.
- Recherche d'association pour confectionner de nouveaux cocktails culinaires

### FLAIR- 2 JOURS:

#### Gestion et organisation du poste de travail:

- Divertissement et animation du poste de travail.
- Apprentissage de mouvements de base et d'habitudes gestuelles (working et exhibition Flair).
- Création de routines et séquences.
- Accompagnement dans la recherche et le développement d'un style personnalisé.
- Le flair avec plusieurs instruments.

#### Préparation et élaboration de cocktail avec le flair :

- Techniques rapides de travail : organisation, dosage, mixologie, versage (free pouring) et préparation.

#### Préparation physique et mentale :

- Les principes généraux de l'hygiène de vie du professionnel (présentation, attitude, gestion du stress).
- Gestuelle : coordination et fluidité des mouvements.
- Techniques de mémorisation des mouvements de Flair.