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)

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 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 GENERAUX

- 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

OBJECTIFS OPERATIONNELS

6. Assimiler les connaissances et techniques des préparations (macérations, sphérification, etc…) et leurs utilisations
7. Maitriser les équipements nécessaires à l'élaboration des recettes
8. Créer, préparer et réaliser des cocktails élaborés

PROGRAMME

<u>Préparation et élaboration de cocktails :</u>

- 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 fraichement pressés, des infusions, spiritueux.
- Recherche d'association pour confectionner de nouveaux cocktails culinaires.