

DURÉE - LIEU - TARIF

3 jours (21H)

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

1175 € 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

FORMATION BARTENDING

Comprendre et connaître les principes et mécanismes fondamentaux relatifs au métier de Bartender dans le but de fournir une connaissance sur la théorie et la pratique des techniques de préparation relatives à la réalisation de cocktails, avec et sans alcool, à proposer au sein d'un établissement. Ce module est conçu pour permettre de développer une attitude professionnelle qui saura augmenter le chiffre d'affaire et la rentabilité d'un établissement.

OBJECTIFS GENERAUX

- ❖ 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.
- ❖ Acquérir les principes et les mécanismes fondamentaux relatifs à la réalisation de cocktails.
- ❖ Disposer d'une méthodologie professionnelle d'approche du client.
- ❖ 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.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

1. Assimiler les connaissances des produits (alcool, soft, fruits frais...) et leurs utilisations
2. Apprendre les éléments constitutifs d'une mise en place de bar et de l'approvisionnement
3. Appréhender les règles d'hygiène nécessaires à l'activité de bartender
4. Détecter un comportement à risque
5. Préparer et réaliser des cocktails classiques

PROGRAMME

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, mécanismes 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.