



SE PERFECTIONNER
DÉVELOPPER
SON SAVOIR-FAIRE ...

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- Bartending & Cocktails - 3 + 2 JOURS
- Desserts et confiseries en restauration - 2 JOURS
- Nouvelles techniques culinaires - 2 OU 3 JOURS
- Oenologie, accords mets / vins - 2 JOURS
- Gouvernante et service d'étage - 1 JOUR



BARTENDING ET COCKTAILS

OPTIMISER LA RENTABILITE D'UN BAR

UMIH FORMATION propose deux formations courtes inédites : Bartending & Cocktails, afin d'apprendre aux barmen comment rentabiliser et développer au mieux leur outil de travail.

▪ BARTENDING

APPRENDRE LE METIER DE BARMAN

Cette formation permet aux participants d'aborder le rôle du barman, les connaissances en matière de spiritueux, les techniques **de vente et de service**, ainsi que la réalisation de boissons variées pour leur permettre de travailler dans de très nombreux établissements (pubs, brasseries, hôtels, discothèques), en appliquant les procédures internationales.

▪ COCKTAILS

APPRENDRE LA CULTURE COCKTAILS

Cette formation sensibilise aux saveurs et à leurs équilibres. Elle permet de maîtriser au mieux les ustensiles et les techniques pour réaliser les **grands cocktails** classiques internationaux : histoire et familles de cocktails, subtilités de réalisation.

▪ DES LOCAUX EXCEPTIONNELS

ENTIEREMENT DEDIES A L'UNIVERS DU BAR

UMIH FORMATION propose ces deux formations en association avec des professionnels du bar, dans les locaux de 400 m2 spécifiquement aménagés de **UGO & SPIRITS** à Paris.

Les formateurs ont collaboré avec les plus grandes marques de spiritueux et sont aujourd'hui **reconnus** dans la profession pour leur qualité de service et leurs connaissances.

400 m2 entièrement dédiés au bar

▪ VISITE DE BARS

LE SUCCES IN SITU

Les stagiaires se rendent en cours de session, avec les formateurs, dans des établissements réputés pour **découvrir in situ** les meilleurs professionnels et les installations qui font leur succès.

formation
RECOMMANDÉE

PAR LA RAPIDITÉ D'ACTION
ET LA PRÉCISION DES GESTES,
LA RENTABILITÉ D'UN BAR EST DÉCUPlée

▪ NIVEAU 1

POUR CEUX QUI N'ONT PAS D'EXPERIENCE

Le niveau I est accessible aux personnes n'ayant **aucune** expérience dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

▪ NIVEAU 2

POUR CEUX ISSUS DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

Le niveau II est destiné aux stagiaires issus du métier de l'hôtellerie-restauration justifiant d'une expérience professionnelle d'**au moins 1 an**.

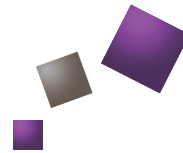


MOYENS PÉDAGOGIQUES : cours théorique et pratique, maîtrise des ustensiles et des gestes, dégustation, mise en situation filmée.

INTERVENANTS : animateurs spécialisés professionnels du bar.

BARTENDING ET COCKTAILS

SUITE ...



BARTENDING FORMATION 3 JOURS

▪ 18 HEURES - INTER ENTREPRISES - 6 PARTICIPANTS

MÉTIER DE BARMAN

PROFIL, RÔLE
LÉGISLATION
SENSIBILISATION

CONNAISSANCES

USTENSILES, ÉQUIPEMENTS
VERRERIE, PRODUITS

POSTE DE TRAVAIL

OUVERTURE, FERMETURE

HYGIÈNE
MISE EN PLACE DE LA STATION DE TRAVAIL
ENTRETIEN DES POSTES D'ENVOI
FACTURATION

L'ART DU SERVICE

ACCUEIL PERSONNALISÉ
TECHNIQUES DE VENTE
CONSEIL
SERVICE AU PLATEAU
SUIVI DE COMMANDE
GESTION DES CLIENTS DIFFICILES

RÉALISATION DES BOISSONS

CAFÉS ET VARIANTES, BIÈRES
MÉLANGES SIMPLES, COCKTAILS CLASSIQUES.

COCKTAILS FORMATION 2 JOURS

▪ 12 HEURES - INTER ENTREPRISES - 6 PARTICIPANTS

CONNAISSANCES

HISTOIRE DES BOISSONS MELANGÉES
FAMILLES ET CATÉGORIES DE COCKTAILS
TENDANCES DE CONSOMMATION
INGRÉDIENTS SPÉCIFIQUES

DÉGUSTATION

RECONNAÎTRE LES ARÔMES CLÉS
LES DENSITÉS DE LIQUIDES
LES PUISSANCES ALCOOLIQUES
L'ÉQUILIBRE DES SAVEURS

TECHNIQUES DE RÉALISATION

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL
MAÎTRISE DES USTENSILES
UTILISATION DE LA VERRERIE ADÉQUATE

CONNAISSANCE DES PROCÉDURES

ORDRE DE RÉALISATION DES BOISSONS

DÉCORATIONS ET GARNITURES

TECHNIQUES DE DÉCOUPE
MAÎTRISE D'UN GIVRAGE, TYPES DE GLACE
CRÉATIONS

COMPRENDRE LE GOÛT DE CHAQUE CLIENT

SAVOIR VENDRE LA BOISSON ADAPTÉE
MISE EN SITUATION FILMÉE.

UGO JOBIN

Directeur UGO & SPIRITS

TEMOIGNAGES DE STAGIAIRES

" Bien plus qu'un job d'appoint, le bar est un réel métier de spécialiste." "Je connaissais le métier de barman et je connais maintenant l'Art du bartending !" "Être formé par des passionnés fut une vraie expérience." "Je n'avais pas idée à quel point ce métier pouvait être aussi passionnant !" "Lorsque je sors boire un verre avec des amis, je n'ai plus du tout le même regard sur les Bartenders, je comprends précisément leur langage et leur technique". "L'univers des spiritueux est sans fin et demande une expertise aussi précise que l'univers de la sommellerie. Je me suis découvert une passion dévorante que je compte bien développer." "Je suis Barman depuis près de 4 ans et je compte bien devenir LE Barman des prochaines années ..." "Cette formation m'a permis d'augmenter considérablement mon efficacité derrière le bar !" "J'ai vraiment une vision tout autre de ce métier. Ces 5 jours m'ont totalement rendu à l'aise vis-à-vis des techniques et connaissances à acquérir pour devenir Bartender professionnel.»

témoignage

MOYENS PÉDAGOGIQUES : cours théorique et pratique, maîtrise des ustensiles et des gestes, dégustation, mise en situation filmée.

INTERVENANTS : animateurs spécialisés professionnels du bar.

DESSERTS ET CONFISERIES

MARIAGE DES TEXTURES ET DES GOUTS

Cette formation apprend à réaliser et mettre en oeuvre différentes recettes et assemblages de desserts, adapter et optimiser les matières premières, réaliser des mariages de textures et de goûts, tout en identifiant les zones à risques en matière d'hygiène.

- ÉTUDE DES MATIÈRES PREMIÈRES
- ### OPTIMISATION DES RECETTES

La formation aux desserts et confiseries aborde l'optimisation des **foisonnements** et textures finales, le rôle et l'influence des ovo produits, les dosages en matière de gélifiants, les différentes mises en formes et montages, le tout étant bien sûr appuyé par des travaux pratiques et des dégustations.

Elle est animée par un **maître chocolatier** confiseur et pâtissier.

FORMATION 2 JOURS

▪ 14 HEURES - INTER ENTREPRISES - 6 PARTICIPANTS

MATIÈRES LAITIÈRES

OPTIMISATION DES FOISONNEMENTS
TEXTURES FINALES

OVO PRODUITS

RÔLE ET INFLUENCE DES JAUNES, BLANCS ET OEUFS ENTIERS
FOISONNEMENTS ET MISES EN OEUVRE
DANS LE BISCUIT, LES MOUSSES ET LES CRÈMES

GÉLIFIANTS

LA GÉLATINE
AGAR AGAR
DOSAGES, MISES EN OEUVRE ET TEXTURES

MONTAGES

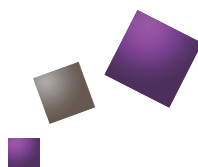
RÈGLES D'HYGIÈNE ET POINTS CRITIQUES
DIFFÉRENTES MISES EN FORME

TRAVAUX PRATIQUES

CONFECTION DU PRALINÉ
VERRINE CAFÉ ET LAIT AMANDES ABRICOTS
BISCUIT MOELLEUX AMANDES
BISCUIT PUIS CHOCOLAT
BISCUIT DACQUOISE
BISCUIT CACAO AMANDES
MOUSSE GIANDUJA
MOUSSE CHOCOLAT PASSION
QUENELLE CHOCOLAT
NOUGAT
SUCETTE PRALINÉ
APPRENTISSAGE DE TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT
DÉCORS CHOCOLAT

DÉGUSTATIONS

ET OPTIMISATION DES RECETTES DU STAGIAIRE.



NOUVELLES TECHNIQUES CULINAIRES

AMELIORER SA CUISINE EN PRESERVANT LES MARGES

La formation proposée permet de faire évoluer sa cuisine en accédant aux technologies modernes et en améliorant ses marges. Animée par un ancien chef étoilé, cette école mobile, qui se déplace partout en France, apporte de vraies solutions.

▪ UNE CUISINE PÉDAGOGIQUE MOBILE

MARQUER SA DIFFERENCE AVEC DES TECHNIQUES MODERNES

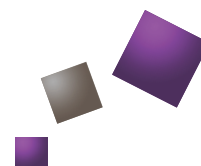
Cette formation s'adresse aux chefs de cuisine, seconds et chefs de partie, elle peut être réalisée en intra entreprise : le fonctionnement de l'établissement n'est dès lors pas perturbé et l'ensemble de la brigade bénéficie de la formation. Elle permet une mise à niveau de l'équipe en apprenant à utiliser les **techniques les plus récentes**, qui plus est en alternant théorie et pratique.

FORMATION 2 OU 3 JOURS

▪ 14 ou 21 HEURES - INTER OU INTRA ENTREPRISES

MAÎTRISE DES CUISSONS, SOUS-VIDE, SIPHONS, ALGUES, QUELQUES RECETTES

VIANDES, POISSONS, LÉGUMES, BASSE TEMPÉRATURE MAÎTRISÉE, SUPPRESSION DE LA PERTE À LA CUISSON
VALORISATION MORCEAUX DE 2ÈME ET 3ÈME CATÉGORIES, CUISSONS EN DIFFÉRÉ, PRÉSERVATION DES COULEURS, CONSERVATION, TRAVAIL DES SAVEURS, VITRIFICATION, IMPRÉGNATION, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, SANS AJONCTION DE CRÈME, TECHNIQUE DE LA PURE SAVEUR, ÉVOLUTION DE LA PURÉE, À FROID, À CHAUD, EFFET MOUSSE, VERRINES, CONSERVATION, ADDITIFS NOUVEAUX ET NATURELS, GÉLIFICATION INSTANTANÉE, GELÉES CHAUDES, CRÉATIVITÉ, QUELQUES RECETTES.



OENOLOGIE ACCORDS METS / VINS

SAVOIR CONSEILLER LE CLIENT

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

cours théorique, pratique
sur le matériel, testing en cuisine.

INTERVENANT :

ancien étoilé,
mobile sur toute la France.



La formation « Découverte des appellations du vignoble français - accords mets / vins » apprend à savoir mettre en évidence les caractéristiques principales d'un vin pour le présenter à la clientèle avec un vocabulaire approprié, mais également rendre sa carte des vins attractive pour en optimiser les ventes. Elle permet en outre de savoir marier les vins avec les plats pour faciliter au mieux le choix du client.

FORMATION 2 JOURS

▪ 14 HEURES - INTER ENTREPRISES - 8 À 10 PARTICIPANTS

DU RAISIN AU VIN, MÉCANISMES DE L'ANALYSE SENSORIELLE

ORIGINES DE LA VIGNE ET DU VIN, LA GRAPPE DE RAISIN ET SES CONSTITUANTS,
COMPOSITION DU VIN, LES PHASES DE LA DÉGUSTATION, RECONNAÎTRE LES
CARACTÉRISTIQUES D'UN VIN, LES DÉFAUTS D'UN VIN

SECRETS DE L'ÉLABORATION, DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE FRANÇAIS

VINIFICATIONS EN BLANC, ROUGE ET ROSÉ, ÉLEVAGE DU VIN, NOTION DE TERROIR,
DÉFINITIONS AOP, IGP, CÉPAGES BLANCS ET ROUGES, VINIFICATIONS SPÉCIALES

L'UNIVERS DU VIN, LA CARTE DES VINS

LA BOUTEILLE, LE SERVICE DES VINS, STOCKAGE ET CONSERVATION DES VINS
CIRCUITS DE DISTRIBUTION, ÉLABORATION DE LA CARTE, ACCORDS METS ET VINS.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : cours théorique, ateliers ludiques et pratiques, examen olfactif « Le nez du vin », examen gustatif de 6 à 8 vins.

INTERVENANT : oenologue.

GOVERNANTE ET SERVICE D'ETAGE

LE SAVOIR ETRE MAITRE DE MAISON

La formation Gouvernante et Service d'étage s'adresse à tout(e)s les gouvernant(e)s en place ou futur(e)s gouvernant(e)s, hommes ou femmes. Compte-tenu des emplois du temps et horaires de prise de fonction, le programme est bien sûr adapté aux disponibilités de chacun et aux besoins de l'entreprise.

▪ UN RÔLE DE COORDINATEUR

SATISFAIRE LA CLIENTELE PAR UN SERVICE DE QUALITE

Cette formation permet d'apprendre à organiser et planifier le fonctionnement général de son service, encadrer et motiver son équipe en se positionnant en tant que **chef de service**, établir une coordination avec les services connexes de l'établissement, savoir gérer son temps, satisfaire son rôle de « maître (maîtresse) de maison », respecter et faire respecter les critères d'accueil client, définir et/ou respecter le budget de son service, renseigner et exploiter les tableaux de bord de gestion.

FORMATION 1 JOUR

▪ 7 HEURES - INTRA ENTREPRISES

MANAGEMENT

BASES DU MANAGEMENT

GESTION

ACHAT, STOCKAGE, GESTION ET CONTRÔLE BUDGÉTAIRE

ORGANISATION

ÉTABLIR LA FICHE DE FONCTION, PLANIFIER, ORGANISER, OPTIMISER

RESPECT DES NORMES

D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

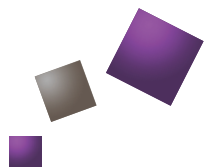
COMMERCIAL

CONNAISSANCE ET RESPECT DES NORMES DE L'ENSEIGNE OU DES NOUVELLES NORMES

CONNAISSANCE ET COMPRÉHENSION DE LA CLIENTÈLE

RÉUSSITE DE L'ACCUEIL DU CLIENT

L'IMPORTANCE DU DÉTAIL.



GHISLAINE LE PERTEL

Formatrice

REDECOUVRIR SON METIER ET LE PLAISIR DE FAIRE PLAISIR

témoignage

« Un gouvernant me disait, après avoir suivi la formation, qu'il se sentait reconnu par sa direction, et qu'il s'était rendu compte que dans les autres établissements, ses collègues également en formation, rencontraient les mêmes problèmes que lui en management. Les jeux de rôles lui avaient dès lors permis de modifier ses relations avec toute son équipe.

Une gouvernante a, quant à elle, reconnu que de sortir de son hôtel et de rencontrer d'autres collègues l'avait remotivée et qu'elle souhaitait tenir compte des bonnes idées qu'ils avaient tous échangées.

Enfin, la gouvernante d'un hôtel de renom, après 15 ans au même poste, m'a dit avoir redécouvert son métier. Elle a retrouvé, par l'importance du détail, le plaisir de faire plaisir. »

MOYENS PÉDAGOGIQUES : apports théoriques, mise en situation pratique, formation in situ.

INTERVENANTS : spécialiste du secteur hôtelier.