



FORMATION COMPÉTENCE

BARTENDING

LE BAR : UN MÉTIER DE SPÉCIALISTE

Public et Pré-requis : Le niveau I est accessible aux personnes n'ayant aucune expérience dans le domaine de l'hôtellerie-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.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Aborder le rôle du barman, les connaissances en matière de spiritueux, les techniques de vente et de service, la réalisation de boissons variées en appliquant les procédures internationales.

3
JOURS

- ▶ 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

APPRENDRE OU OPTIMISER LE MÉTIER DE BARMAN

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- D'être sensibilisés aux saveurs et à leurs équilibres.
- Maîtriser au mieux les ustensiles et les techniques pour réaliser les grands cocktails classiques internationaux : histoire et familles de cocktails, subtilités de réalisation.

2
JOURS

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 6 PARTICIPANTS

Connaissances

- ▶ Histoire des boissons mélangées
- ▶ 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

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Enseignements théoriques et pratiques, maîtrise des ustensiles et des gestes, dégustation, mise en situation filmée.

INTERVENANTS :

Professionnels du bar.

TÉMOIGNAGE

CHRISTOPHE JUMENTIER

Directeur BARSPON

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!". "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." "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.