UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

BARTENDER-BASES

PUBLIC : Professionnels du secteur CHR souhaitant développer leur polyvalence et leur efficacité au bar

PRE REQUIS : Aucun

PRESENTIEL

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants connaîtront :

- Connaître le matériel et les techniques de base pour préparer et décorer des boissons et cocktails simples, avec et sans alcool.
- Maîtriser les règles d'hygiène, d'organisation et d'équilibre gustatif d'un cocktail.
- Adopter une posture professionnelle derrière le bar.

MÉTHODE :

Formation présentielle, participative et expérientielle, alternant apports théoriques, démonstrations, dégustations commentées et mises en pratique sur plateau technique.

En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

DECOUVERTE DU METIER ET DU MATERIEL

- Identifier le rôle du barman
- Connaître le matériel de base, découvrir les différents types de bar et leur organisation, appliquer les règles d'hygiène alimentaire
- Rôle du barman et philosophie du bar
- Présentation du matériel de base, distinguer le matériel essentiel et le matériel complémentaire,
- Évolution historique du bar, typologies, organisation du poste
- Bonnes pratiques d'hygiène au bar, entretien du matériel, lavage, rangement.

BASES TECHNIQUES ET FAMILLES DE COCKTAILS

- Connaître les familles classiques de cocktails
- Maîtriser les techniques fondamentales du barman
- Optimiser son organisation pour garantir un service en période de rush
- Réaliser des cocktails simples avec et sans alcool
- Présentation des grandes familles
- Focus sur les cocktails emblématiques
- Décryptage des structures de cocktails
- Apprentissage des gestes
- S'initier aux méthodes de travail et optimiser son organisation
- Techniques fondamentales
- Initiation à la décoration et à la présentation

PRODUITS ET EQUILIBRE DU COCKTAIL

- Identifier les grandes familles de spiritueux
- Comprendre la structure d'un cocktail équilibré
- Adapter la verrerie, la glace et la décoration
- Appliquer les gestes de nettoyage et d'organisation
- Présentation des grandes familles
- Explication de la matière première, du procédé de distillation et des caractéristiques aromatiques
- Focus sur les profils gustatifs, discussion sur les usages de chaque spiritueux dans les cocktails classiques.
- Rôle de la glace, et de son usage
- Différents types de verrerie et leurs usages

MISE EN PRATIQUE

- Réaliser des cocktails complets en autonomie
- Ateliers réalisation de 2 cocktails imposés et un cocktail libre

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en bartending