UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

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

PROGRAMME

BARTENDING-PERFECTIONNEMENT

PUBLIC : Barmen, serveurs, responsables de bar, ou toute personne ayant suivi une formation « Bartender – Bases » ou possédant une première expérience derrière un bar

PRE REQUIS : Avoir acquis les bases du bartending : connaissance du matériel, des techniques de base (shake, stir, build) et des cocktails classiques. Être à l'aise dans la manipulation du matériel et la lecture de recettes.

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.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

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

DÉTAIL DE LA FORMATION

TECHNIQUES AVANCEES ET CONNAISSANCE PRODUIT

- Approfondir les connaissances sur les familles de spiritueux
- Comprendre les catégories ABV / ABA et leur usage en mixologie
- Différencier liqueurs et crèmes et comprendre leur rôle aromatique
- Identifier les critères d'équilibre d'un cocktail complexe
- Détail des grandes familles
- Différences de fabrication, distillation, vieillissement et arômes
- Notions d'ABV/ABA
- Analyse de cocktails équilibrés / déséquilibrés

MIXOLOGIE CREATIVE ET PRESENTATION PROFESSIONNELLE

- Créer et personnaliser des produits maison
- Élaborer un cocktail création selon un thème
- Perfectionner la présentation visuelle et la communication client
- Ateliers

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en bartending