

Mixologie : l'art des cocktails

DURÉE : 2 Jours / 14 heures

COÛT PAR PERSONNE INTER: 350,00 €/jour - minimum 3 personnes

COÛT GROUPE INTRA: Nous consulter

DATES : A définir

LIEU ET ADRESSE : A définir

NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR : Voir convention

MODALITES ET DELAIS D'ACCES →15 jours après:

- **Avoir complété un bulletin d'inscription,**
- **avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,**
- **avoir validé les dates,**
- **avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.**

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Garantir une bonne connaissance de l'environnement du bar et des produits.
- Élaborer des cocktails créatifs en accord avec les tendances actuelles.
- Mettre en valeur les boissons réalisées.
- Assimiler la réglementation relative aux débits de boissons, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

PROGRAMME :

- **MODULE 1 : L'environnement professionnel du bar**
 - Identifier l'implantation ainsi que les différents matériels et mobiliers présents derrière un bar. (Utilisation, fonctionnement, etc...).
 - Identifier et maîtriser les techniques de bases.

- **MODULE 2 : La réalisation et la commercialisation des cocktails**
 - Identifier les divers matériels et accessoires pour la réalisation de cocktails.
 - Respecter les règles de base dans la création de cocktails originaux.
 - Analyse sensorielle comparative de deux cocktails.

- **MODULE 3 : Identifier et maîtriser techniquement les quatre méthodes de réalisation des cocktails**
 - Directement au verre
 - Au verre à mélange
 - Au shaker
 - Au Blender

- Maîtriser les techniques de création de décors pour cocktails (givrer un verre, éventail ou brochettes de fruits frais, incrustations de fruits, etc.

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE – RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

1. Modalités pédagogiques : Travail de groupe collaboratif et interactif sous la forme de travaux dirigés d'application. Des tests organoleptiques avec commentaires sont ensuite organisés.
2. Le rôle du formateur : À partir de contraintes techniques, économiques, organisationnelles des prestations signalées attractives, notre formateur réalisera plusieurs recettes en respectant les normes professionnelles.
3. Les matériels utilisés : Bar et matériel de bar. Malette de barman.
4. Les documents remis aux participants : Dossier pédagogique avec les cours et les fiches recettes.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Ateliers pratiques, conception de cocktail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation normative : dans un processus d'essai/erreur le candidat devra être capable de maîtriser correctement les points clefs techniques et théoriques.

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnement vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.