



~ BARTENDER ~ MIXOLOGIE DE COCKTAILS

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
Intervenant formateur spécialisé

PUBLIC CONCERNÉ :
Les salariés et exploitants des entreprises du secteur des hôtels, cafés, restaurant et discothèques

PRÉREQUIS :
Être en activité sur un poste en hôtellerie, cafés, restaurants et discothèques

OBJECTIFS :
Développer les techniques de préparation et de mixologie pour la réalisation de cocktails alcoolisés et non alcoolisés

COMPÉTENCES ACQUISES :
A l'issue de la formation, le candidat aura acquis l'essentiel des techniques et préparation à la réalisation de cocktails avec et sans alcool

ÉVALUATIONS :
- Réalisation des fiches techniques par dégustations
- Test d'identification et correction
- Questionnaire d'évaluation de la formation

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	Contactez l'École des Chefs	Selon vos disponibilités
TARIFS	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Présentation des produits
- Présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant
- Réalisation de ces techniques par les stagiaires
- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire



PROGRAMME

LE RÔLE DU BARTENDER

- ~ Responsabilité et comportement
- ~ Règles pratiques du bartender
- ~ Procédures d'ouverture et de fermeture

L'HISTOIRE DU COCKTAIL

- ~ Les grandes dates du cocktail
- ~ Les conséquences de la prohibition
- ~ Les grands noms du bar

LES FAMILLES ET SAISONS DES COCKTAILS

- ~ Description des familles de cocktail
- ~ Les fruits et recettes de saison

LE MATÉRIEL DE BAR ET VERRERIE

- ~ Présentation du matériel de bar
- ~ La verrerie histoire et fonction

LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- ~ La glace
- ~ Les mesures
- ~ Les composants frais
- ~ Les ingrédients
- ~ La décoration
- ~ Les cocktails classiques
- ~ Les aromates du gin
- ~ Les techniques de verses
- ~ Les techniques de bartending

