

Full Bartending

Modalités pédagogiques

Durée : 80 heures, 10 jours

Horaires : 8h30-12h30 et 13h30-17h30

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Au cours de cette formation, vous apprendrez à réaliser les grands classiques et découvrirez l'art de la mixologie. Un accent sera mis sur les techniques de verse et l'utilisation des matériels de bar. Une formation très intense où vous apprendrez toutes les bases du Bar Cocktails.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Connaître et gérer le Bar
- Maîtriser les techniques d'élaboration de Cocktails
- Connaître les différents produits afin de diversifier son offre.

Public visé et Prérequis

Public visé : Toute personne souhaitant se former à l'art de la Mixologie et au Bartending.

Prérequis : Maîtriser la langue française.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Connaître le bar

- Introduction et explication du Bartending
- Découverte du matériel de bar
- Mise en place de la station de travail
- Accueil du client

Après-midi

- L'hygiène dans un Bar HACCP
- Technique de verse de bases 2 – 4 – 5cl
- Technique de verse à 2 mains

Jour 2

Matin

Les dosages et procédures

- Le Cocktail dans sa globalité
- Découverte des Cocktails classiques

Après-midi

- Ateliers décorations
- Techniques de verse au Jigger
- Pratique des techniques de réalisation Cocktail

Jour 3

Matin

Les techniques d'élaboration de Cocktails

- Procédés de fabrications
- Analyse sensorielle & éducation du goût
- Les liqueurs – Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Après-midi

- Les Vermouths – Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails
- Les Bitters – Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails
- Les Vodkas - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Jour 4

Matin

Les produits & Cocktails

- Les Rhums - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Après-midi

- Les Gins - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Jour 5

Matin

Les produits & Cocktails

- Les Téquilas - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Après-midi

- Les Whiskies - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails
- Evaluation des acquis Bartending

Jour 6

Matin

Les produits Français & Cocktails

- Les Brandies - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails
- Le Cognac - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Après-midi

- L'Armagnac - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails
- Le Calvados - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Jour 7

Matin

Les produits & Cocktails

- Les Bières - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Après-midi

- Les VDN & VDL - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails
- Les Vins effervescents - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Jour 8

Matin

Les Sans-Alcools

- Les Sirops - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails
- Les Jus de Fruits - Théorie, dégustation

Après-midi

- Fabrication de Cocktails sans Alcools végétales
- Fabrication de Cocktails sans Alcools fruités

Jour 9

Matin

Les produits tendances et Cocktails

- Les Mezcal - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails
- Les Sakés - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Après-midi

- Les Anisés - Théorie, dégustation et fabrication de Cocktails

Jour 10

Matin

La Gestion

- Fiches Techniques – calcul des coûts, coefficients et ratios

Après-midi

- Mise en situation réelle d'envois
- Evaluation des acquis Bartending

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.