

Préparation de cocktails et animation au bar

MIXOLOGIE ET FLAIR

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Bar

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Actualiser ou réactualiser les connaissances sur l'environnement professionnel du bar (les produits, le matériel, etc.)
- Élaborer des cocktails créatifs au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche qualité
- Mettre en valeur de façon nouvelle les boissons réalisées par des techniques de décor astucieuses
- Appliquer les techniques de vente et d'animation propres au bar
- Les produits d'accompagnement : que proposer en association avec le cocktail ou la boisson choisie ?
- L'animation de son bar
- Communiquer avec la clientèle
- Créer une "ambiance"
- Regrouper les 3 disciplines indispensables au profil d'un bartender complet, est de vous former professionnellement sur toutes les compétences et connaissances technico-pratiques nécessaires au métier du bartending.
- Acquérir toutes les clefs pour que vous puissiez garantir un standard de qualité optimal sur l'ensemble des services que vous proposerez à votre clientèle.

PUBLIC CIBLE

Personnel de salle



PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

Environnement professionnel du bar

- Introduction au métier de barman, définition, savoir-faire
- Choix du matériel et coûts (machines à café, verrerie, autre matériel)
- Choix et relations avec les fournisseurs de boissons, de matériel
- L'office du bar et la mise en place
- Les méthodes de travail

Gestion et organisation du poste de travail :

- Organisation, préparation et mise en place du poste de travail.
- Apprentissage du fonctionnement et de l'utilisation de l'équipement et du matériel.
- L'hygiène et la sécurité du poste de travail.
- Analyse et préparations : catégories, règles de portions, mécaniques de mélange.
- Techniques : organisation, dosage (free pouring), mixologie, versage et préparation.
- Elaboration d'un menu cocktails: fiches techniques, recettes et dégustation.
- La rapidité du service et la qualité du produit servi.

Approche du client :

- La clientèle, ses besoins et ses envies
- Prévention générale sur les risques de l'alcool
- Apprentissage des mouvements de base et de gestuelles du working flair (jonglage avec les outils du Bartender lors de la préparation des cocktails).



Exercices pratiques :

- Entraînement à la mémorisation d'une prise de commandes multiples.
- Préparation de différents cocktails simultanément (ordre de réalisation des cocktails en fonction de leur composition, la gestion du stress etc.).
- Entraînement à la gestuelle et à la mémorisation pour l'élaboration des commandes multiples

MIXOLOGY

Préparation et élaboration de cocktails :

- Analyse et préparations : catégories, règles de portions, mécaniques de mélange
- Techniques : organisation, dosage (free pouring) , assemblages et préparations de mixologie
- Elaboration et dégustation des recettes Mixologues
- Créer ses propres recettes en assemblant des produits frais : p.e. légumes de saison, épice, herbes aromate, jus de fruits fraîchement pressés, des infusions, spiritueux.
- Recherche d'association pour confectionner de nouveaux cocktails culinaires

FLAIR

Gestion et organisation du poste de travail:

- Divertissement et animation du poste de travail.
- Apprentissage de mouvements de base et d'habitudes gestuelles (working et exhibition Flair).
- Création de routines et séquences.
- Accompagnement dans la recherche et le développement d'un style personnalisé.
- Le flair avec plusieurs instruments.

Préparation et élaboration de cocktail avec le flair :

- Techniques rapides de travail : organisation, dosage, mixologie, versage (free pouring) et préparation.

Préparation physique et mentale :

- Les principes généraux de l'hygiène de vie du professionnel (présentation, attitude, gestion du stress).



- Gestuelle : coordination et fluidité des mouvements.
- Techniques de mémorisation des mouvements de Flair

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 42 heures soit 6 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : 5940 euros HT





CONSEIL & FORMATION

KALYANE CONSULTING
tél: 01 76 38 06 19
formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

