Bartender bases

OBJECTIFS :

Connaître le matériel et les techniques de base pour préparer et décorer des boissons et cocktails simples avec et sans alcool (mixologie)

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS :

Tout professionnel du secteur HCR souhaitant acquérir les fondamentaux du métier de bartender : préparation, service, conseil client et mixologie de base.

Pas de prérequis

CONTENU DE LA FORMATION :

JOUR 1

1. Analyser les pratiques actuelles et recueillir les attentes des participants
Echange sur les difficultés rencontrées et les attentes vis-à-vis de la formation
Retour sur les auto-évaluations

2. Découvrir l'environnement professionnel du bar
Identifier les différents types d'établissements et leurs spécificités (bar à cocktails, bar lounge, brasserie, hôtel, etc.)
Connaître l'organisation d'un poste de travail et la gestion du matériel nécessaire au service
Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de conformité liées au travail derrière le bar

3. Connaître les produits et leur utilisation
Identifier les grandes familles de produits utilisés au bar : spiritueux, jus, sirops, liqueurs, sodas, fruits, herbes et épices
Comprendre les associations de saveurs et les équilibres aromatiques de base (sucré, acide, amer, floral, épicé)
Savoir choisir et doser les ingrédients selon les recettes et le type de cocktail

4. Maîtriser le matériel et les techniques de base
Identifier, nommer et manipuler le matériel du bar (shaker, verre à mélange, doseur, passoire, cuillère à mélange, pilon, etc.)
Réaliser les gestes techniques de base : verser, shaker, remuer, filtrer, écraser, rafraîchir
Appliquer les méthodes de décoration et de présentation adaptées aux boissons et cocktails simples

Bartender bases

5. Réaliser les cocktails classiques
Exécuter les recettes incontournables du bar (Mojito, Spritz, Cosmopolitan, Gin Tonic, Virgin Mojito, etc.)
Respecter les proportions, la verrerie et les techniques de préparation associées
Contrôler la qualité visuelle, olfactive et gustative avant le service

JOUR 2

6. Découvrir les principes de la mixologie
Comprendre les fondements de la mixologie : équilibre des saveurs, textures, températures et présentation
Adapter les recettes classiques en versions personnalisées selon le concept de l'établissement
Expérimenter la création de cocktails originaux dans le cadre d'ateliers pratiques

7. Conseiller le client et valoriser les ventes
Identifier les attentes et goûts du client pour recommander une boisson adaptée
Utiliser un vocabulaire professionnel pour présenter et décrire les produits
Appliquer les techniques de vente additionnelle et d'argumentation adaptées au contexte du bar

8. Assurer un service de qualité
Préparer et organiser son poste de travail pour un service fluide et réactif
Adopter une posture professionnelle : rapidité, précision, discrétion et sens du contact
Respecter les standards de présentation, d'hygiène et de sécurité tout au long du service

9. Formaliser son plan de progression
Evaluer ses connaissances acquises
Formuler ses axes de travail post-formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

Alternance de méthodes expositives (Diaporama, séquence vidéo), démonstratives (Mise en pratique, analyse de pratique) et interrogatives (questionnement, brainstorming, travaux de groupe) avec des évaluations formatives. Un support de formation est transmis aux participants par mail ou via Teams en fin de formation.

QUALIFICATION DES INTERVENANTS :

Pour sélectionner ses intervenants, Inovaction s'appuie sur 2 critères :
- l'expertise liée au domaine de compétences
- l'expertise liée à la pédagogie

Bartender bases

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :

Pour chaque formation, les participants ont un questionnaire de positionnement et un questionnaire d'évaluation des acquis.
La remise d'un cahier de formation permet une évaluation à froid
Au cours de la formation, ils ont des évaluations formatives sous différentes formes :
- Questionnement
- Auto-évaluation
- Mises en situations

Un questionnaire de mise en œuvre est envoyé 3 mois après la fin de la formation

SANCTION VISÉE :

Certificat de réalisation

Taux de réussite : Les indicateurs propres à ce programme ne sont pas encore disponibles. Nous vous invitons à consulter nos résultats globaux directement sur notre site.
Taux de satisfaction : Les indicateurs propres à ce programme ne sont pas encore disponibles. Nous vous invitons à consulter nos résultats globaux directement sur notre site.

DELAI D'ACCÈS À LA FORMATION :

En fonction des besoins du client

PRIX CATALOGUE DE LA FORMATION :

0,00

ACCESSIBILITE :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de contacter les référents handicap afin d'étudier les éventuels aménagements à mettre en œuvre pour le bon déroulement de votre formation.

DURÉE, EFFECTIFS :

14 heures
8 participants