Bartender perfectionnement

OBJECTIFS :

Se perfectionner aux techniques de préparation et de présentation des boissons et cocktails complexes
Connaître les grandes familles d'alcools et spiritueux

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS :

Tout professionnel du secteur HCR souhaitant perfectionner ses techniques de préparation, de présentation et de service des cocktails élaborés, et approfondir ses connaissances en spiritueux et mixologie avancée.

Pas de prérequis

CONTENU DE LA FORMATION :

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. Approfondir sa connaissance des spiritueux et produits de bar
Identifier les grandes familles de spiritueux (rhum, gin, whisky, vodka, tequila, liqueurs, bitters) et leurs caractéristiques distinctives
Comprendre les processus d'élaboration (distillation, vieillissement, assemblage) et leur impact sur le profil aromatique
Associer les spiritueux aux bons cocktails en fonction de leur structure et de leur typicité

3. Se perfectionner aux techniques de préparation avancées
Maîtriser les méthodes de préparation complexes : double shake, layering, stirring, dry shake, flambage, clarification
Adapter les dosages, la verrerie et la verrine à chaque type de cocktail pour une présentation professionnelle
Optimiser la gestion du poste de travail pour gagner en rapidité, précision et régularité

4. Élaborer et sublimer des cocktails créatifs
Concevoir des cocktails signatures en respectant l'équilibre gustatif et visuel (saveur, texture, couleur, garniture)
Intégrer les techniques de décoration avancées : zestes, sculptures de fruits, infusions, sirops maison, espuma

Bartender perfectionnement

Harmoniser les cocktails avec les mets ou les ambiances de service pour une expérience client cohérente

5. Valoriser le service et le conseil client
Présenter et raconter les cocktails avec un discours professionnel et attractif
Adapter son conseil selon le profil du client et le moment de consommation
Mettre en œuvre une attitude commerciale et un sens du service renforcé pour fidéliser la clientèle

6. 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

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

Bartender perfectionnement

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 :

7 heures
8 participants