

## ANIMER UN BAR: LES FONDAMENTAUX

### Objectifs :

A l'issue du stage, les stagiaires pourront aborder la tenue du bar de manière simple et ludique et fabriquer quelques cocktails de base.

Personnes concernées :

Tout public amené à servir la clientèle au bar.

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique et l'étude de cas pratiques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants dans leur cadre de travail.

### Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire.  
Remise d'une attestation de stage

### Programme :

La fiche technique d'un cocktail de base.

Acquisition de techniques de base pour la réalisation de cocktails avec ou sans alcool.

Les différents alcools :

- la présentation et le service.

Les couleurs:

- Travail sur les couleurs primaires et complémentaires.

L'importance de la vue sur l'appétence:

- Jeux ludiques amenant les stagiaires sur le postulat disant que ce qui est beau est plus facilement vendable.

Les mariages de couleurs.

- Les stagiaires apprennent comment marier les différentes couleurs, ce qu'il faut faire et ne pas faire.

Décorez vos cocktails.

- A l'aide d'une mercuriale « maison » les stagiaires en petits groupes, proposent des cocktails décorés théoriques.

Les mariages de goût.

- Schéma du goût et les accords qu'attendent les clients pour un cocktail.

Les cocktails :

- les éléments de base.

Le matériel, Glossaire

Les recettes:

Alcoolisées:

- 3 ou 4 à choisir: Americano, Black Russian les flip (ale flip, sherry flip, Porto Flip, Gin tonic, White Lady Royal Fizz, Gin Fizz, Pina Colada, Geisha, Acapulco, Sangria, Bloody Mary, Screwdriver, Manhattan, 5th avenue, Blue eye

Non alcoolisées:

- A base de lait, de fruits, de légumes, café, thé

Durée : 1 jour  
7 heures