Titre : *Bar Service – Mixologie ou l'art du mélange des boissons – Les Bases*

Domaine : Techniques métiers en hôtellerie restauration

Thème : Bar

Formacode : 42723

Durée en heures et en jour : 07 h / 1 jour

Modalité de la formation : en Présentiel

Public cible : Personnel de la restauration et des bars désireux d'approfondir ses connaissances dans le domaine de la mixologie

Nombre de personnes min et max : Min 7 personnes – Max 10 personnes.

Objectifs pédagogiques :

- Développer ses connaissances des différents alcools afin de mieux conseiller la clientèle.
- Réaliser de manière simple et ludique des cocktails classiques
- Consolider les bases acquises.

Diagnostic avec le prescripteur

Entretien téléphonique ou physique

Analyse des besoins de formation

Analyse du contexte de l'entreprise

Homogénéité de niveau

Diagnostic avec les membres du groupe

Envoi d'un questionnaire

Fonction ou situation actuelle

Historique en formation

Analyse des besoins, motivations

Mes attentes pour cette formation

Programme :

- **Présentation du Barman**
  - Historique du Barman et des Cocktails
  - Le matériel du bar
  - La verrerie du bar
  - L'organisation autour du bar
- **Connaissances des types de boissons**
  - Les différentes boissons servies
  - La classification
- **Organisation autour d'un cocktail**
  - Manipulation d'un verre à mélange
  - Manipulation d'un shaker
  - Etude des cocktails classiques
  - Harmonie des Saveurs
- **Atelier création de cocktails**
  - Réalisation de recettes
  - Décoration
  - Analyse des associations
  - Argumentaire de présentation

Prérequis : Aucun

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

La méthode est active et participative, basée sur l'alternance d'apports théoriques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants.
Exposés théoriques et travaux de groupe, débats, études de cas, mises en situation et/ou jeux de rôle avec mise œuvre de moyens audiovisuels.

Modalités d'évaluation des connaissances

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles en début et à l'issue de la formation :
Ateliers d'évaluation collaboratifs
Mises en situation (Tests intermédiaires des acquis)
Questionnaire de connaissances en début de formation et Questionnaire cas de synthèse : « Qu'ai-je retenu ? »

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Lieux et adresses précises

11, rue Tronchet 75 008 Paris ou en entreprise - France entière