

**Titre :** *Bar Service – Connaissances des whiskies – 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 des whiskies

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

**Objectifs pédagogiques :**

- Développer ses connaissances des différents whiskies afin de mieux conseiller la clientèle.



**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 :**

- **Connaissance des whiskies**
  - Historique et géographie des whiskies
  - Les étapes de fabrication de l'orge à la mise en bouteille
  - Les variétés de whisky et leurs caractéristiques
  - Les informations essentielles des étiquettes
- **La carte des whiskies**
  - La rédaction de la carte, l'équilibre et le choix des références
  - Le conseil et l'argumentation commerciale lors de la prise de commande
  - La mise en valeur des cartes et des textes
- **Le service du whisky**
  - Les bonnes pratiques du service du whisky
  - Les différentes catégories du whisky
  - Les conseils d'accords avec les mets
  - Les cocktails basiques à base de whisky
- **Atelier dégustation**
  - Comment les déguster
  - Caractéristiques des différents whiskies
  - Analyse des dégustations / Fiche de dégustation
  - 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