



★ **M. Lucas GACITUA PETIT**

Bar Manager

Dates de la formation

Lundi 7 et mardi 8 novembre 2022

2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Apprendre l'essentiel des techniques de préparation relatives à la réalisation de cocktails. Développer sa carte des cocktails en réalisant des préparations avec ou sans alcool pour inciter les clients à mieux consommer.

Méthodes pédagogiques

Des travaux appliqués feront découvrir de nombreux cocktails avec et sans alcool, des études de cas, des analyses de supports de vente donneront les éléments nécessaires à l'amélioration de la commercialisation des boissons.

Des jeux de rôle permettront de traiter les comportements pour aider à la commercialisation.

Remise d'un livret pédagogique.
Formation en présentiel.

Public et prérequis

Professionnels ou futurs professionnels de l'Hôtellerie Restauration
Aucun prérequis

Coût

850 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Les cocktails tendance avec ou sans alcool

► Programme détaillé

► Les connaissances de l'art du cocktail

- Historique de Barman et des Cocktails
- Familles et catégories de cocktails
- Tendances de consommation
- Etudes des ingrédients spécifiques
- Etude des spiritueux du bar et des produits sans alcool utilisables

► Le matériel et l'organisation

- Etude du matériel et la verrerie du bar
- Organisation du poste de travail

► Les aptitudes professionnelles spécifiques

- Reconnaître les arômes clés
- Les densités de liquide
- L'équilibre des saveurs
- L'ordre de réalisation des boissons

► La réalisation de cocktails

- Les règles de la mixologie
- Travail sur les couleurs primaires et complémentaires
- La carte des cocktails sans alcool
- Atelier création de cocktails

► Décoration et garniture

- Techniques de découpe
- Maîtrise d'un givrage
- Types de glaces

► La commercialisation et la gestion

- Evaluation de la demande
- Conception de la carte et sa mise en valeur
- Réalisation de fiches techniques
- Bien connaître ses produits pour mieux les vendre
- Calcul du coût et gestion des stocks

► Attitudes et comportements

- L'accueil de la clientèle
- Techniques professionnelles
- Disponibilité, neutralité et discrétion
- Le conseil de la clientèle

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu