Les cocktails tendance avec ou sans alcool

M. Lucas GACITUA PETIT

Bar Manager

Dates de la formation

Lundi 27 et mardi 28
novembre 2023
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Apprendre l'essentiel des techniques de préparation relative à la réalisation de cocktails.
Développer sa carte des cocktails en réalisant des préparations avec ou sans alcool pour inciter les clien 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 collectif.

Public et prérequis

Professionnels ou futurs professionnels de l'Hôtellerie Restauration
Aucun prérequis

Coût

850 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

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

www.cefppa.eu
Tél. (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc @cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

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

CEFPPA Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

Contactez
nos conseils en formation

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