

Bartender - perfectionnement

Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter

1 jour, soit 7 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30

**Session intra-entreprise
& sur mesure**
Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique

- Bar - service

Action de formation

- Bartender : perfectionnement

Objectifs généraux

- Se perfectionner aux techniques de préparation et de présentation des boissons et cocktails complexes.
- Connaître les grandes familles d'alcools et spiritueux.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Objectifs pédagogiques

- Perfectionner ses connaissances des grandes familles d'alcool et spiritueux pour créer des boissons originales.
- Développer des techniques avancées de préparation et de mise en valeur des cocktails.
- Créer des produits "signature" pour élaborer des boissons complexes.
- Savoir sélectionner ses produits et gérer ses stocks.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.

Contenus de la formation

Identifier et distinguer les grandes familles d'alcools et spiritueux, leurs caractéristiques et usages en mixologie

- Identifier et distinguer les principales familles d'alcools et spiritueux.
- Comprendre leurs caractéristiques, origines et profils aromatiques, ainsi que leur rôle et usage dans la composition de cocktails complexes.
- Etude des spiritueux du bar et des produits sans alcool utilisables

Se perfectionner aux techniques en maîtrisant les techniques avancées de préparation et de présentation des boissons et cocktails complexes

- Maîtriser les techniques avancées de préparation : fumage, clarification, layering, infusions...
- Créer et réaliser des cocktails "signature" en respectant l'équilibre gustatif et visuel, et présenter les cocktails avec professionnalisme.

Développer les techniques de mise en valeur des créations

- Techniques avancées de découpe et décoration
- Maîtrise de scénarisation.

Associer les spiritueux à des cocktails créatifs

- Comparer les profils aromatiques.
- Elaboration de suggestions originales.
- Vérifier les équilibres gustatifs et tendances actuelles.

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité spécifique à l'activité bar

Bilan de la formation

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

Bartender - perfectionnement

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

420 €, prix net

Lieu

CEFP
PA
Adrien
Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants. Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation et de dégustation, analyse de supports de vente et études de cas. Jeux de rôle sur les comportements aidant à la commercialisation.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site cefppa.eu

