

ATELIER MIXOLOGIE

L'art du mélange des boissons



PARTICIPANTS & PREREQUIS :

Chef de rang.

ORGANISATION :

Durée : 14 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur expert - Barman

ELIGIBILITE :

FAFIH

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Organiser et promouvoir son bar
- Maîtriser la confection des cocktails
- Animer son point de vente et mettre en valeur ses supports
- Conseiller et orienter le choix du client

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et mise en pratique.

PRE-REQUIS

Connaissance de base sur les cocktails.

CONTENU DU PROGRAMME

L'ENVIRONNEMENT DU BAR

- Les locaux : l'office, la salle
- Le mobilier
- Le matériel : coût, choix et utilisation
- Les produits : choix, connaissance, approvisionnement
- Le personnel : tenue et attitudes professionnelles

L'ORGANISATION DU BAR

- La mise en place du bar
- L'animation du bar
- Contrôle et gestion des stocks

LA COMMUNICATION

- Les supports de vente
- L'argumentation commerciale
- La prise de commande

LES RÉALISATIONS DES COCKTAILS

- Connaissances des cocktails classiques : les fiches techniques
- Confection des cocktails alcoolisés et non alcoolisés : les gestes techniques
- Les règles de réalisation : dosage, verrerie
- Les décors et produits d'accompagnements associés

LÉGISLATION

- Connaître la législation en vigueur :
- Les boissons
- Les débits de boissons