

ATELIER MIXOLOGIE

L'ART DU MELANGE DES BOISSONS



PARTICIPANTS & PREREQUIS :

Chef de rang.

ORGANISATION :

Durée : 14 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur expert – Barman

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 66

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.

PRÉREQUIS

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