

9 rue des Halles
75 001 Paris

SIRET : 507 648 038 00036

Code NAF : 6202A

N° intra : FR88507648038

www.celaneo.com

Programme de la formation

MIXOLOGIE

Objectifs de la formation :

Acquérir les connaissances théoriques et techniques pour la préparation et l'élaboration de cocktails

Disposer d'une méthodologie professionnelle

Développer une attitude professionnelle permettant l'accroissement du chiffre d'affaires et de la rentabilité.

Durée	2 jours soit 15 heures
Horaires	Sur mesure
Rythme	Sur mesure sur 2 semaines
Mode d'organisation pédagogique	Présentiel à distance
Lieu de formation	En ligne (visioconférence)
Dernière mise à jour	04/05/2022
Date de création	10/02/2021

Public visé et prérequis

Public :

Pour toute personne du secteur de l'hôtellerie / restauration / service souhaitant se former à la préparation de cocktails en vue d'un développement de compétences.

Prérequis : Maîtriser les connaissances de base de l'environnement d'un bar. Une liste du matériel nécessaire à la mise en pratique des différents modules vous sera communiquée en amont de la formation. Pour toute situation de handicap, nous vous invitons à prendre contact avec nous pour la mise en œuvre des meilleures conditions de formation possible.

Programme des modules de formation

Module 1 : (1 session)

- **Être Barman**
 - Univers du bar
 - Le lexique du bartender
- **Le matériel du barman**
- **La verrerie**
 - Les différents types de verres
- **Les différentes techniques de bar**
 - Dosages
 - Organisation de l'espace de travail
- **Les familles de cocktails**

Module 2 : (2 sessions)

- **Histoires des produits de bar**
- **Connaissances des boissons**

Module 3 : (1 session)

- **La législation**

Module 4 : (1 session)

- **La gestuelle**
- **Les recettes de cocktails classiques**
- **Les règles de cocktails**
 - La règle des 3 « S »
 - Les classiques en visuel
 - Comment réaliser une création
 - Liste de cocktails Coupe Scott et Carnet de Cocktails Contemporains

Module 5 : (1 session)

- **Réalisations et techniques**
 - Apprendre à déguster un spiritueux
 - Utiliser ses sens
 - Réaliser des décorations comestibles

Module 6 : (1 session)

- **Nouveautés**
- **Zéro waste**
- **Low-ABV**
- **Fabrication d'un produit maison**

Évaluation finale.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre

Moyens pédagogiques : un support de cours et remis aux stagiaires afin de suivre la formation. Ce support retrace les points essentiels de la formation.

Moyens techniques : Un ordinateur connecté à internet (connexion mini = 4G) avec l'outil zoom installé et configuré (micro et son opérationnels).

Moyens d'encadrement : Formateur certifié et/ou ayant au moins 7 années d'expérience dans l'enseignement du Français pour étrangers.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution : Feuilles de présences signées des stagiaires et du formateur par demi-journée et attestation de présence individuelle.

Appréciation des résultats : Travaux pratiques en cours de formation afin de s'assurer de la bonne compréhension et mise en pratique. Un questionnaire de satisfaction est envoyé en fin de formation au stagiaire. Un autre est envoyé en fin de formation à l'entreprise employeur du stagiaire. Une évaluation orale entre le formateur et le stagiaire est faite en fin de formation pour attester du niveau de connaissances acquis individuellement. Une attestation de fin de formation individuelle est remise à chaque stagiaire à la fin du stage.

Contact

Pour prendre contact avec CELANEO au sujet de cette formation, vous pouvez joindre Nicolas ROLLAND :

- Par téléphone : 06 50 11 36 56
- Par email : nicolas.rolland@celaneo.com