

Bartending Initial

Formation initiale du métier de Barman, elle vous permettra d'acquérir les bases nécessaires à la réalisation des boissons et cocktails classiques.

Durée: 40.00 heures (5.00 jours)

Profils des apprenants

- Barman
- Employé de restauration
- Autre

Prérequis

- Compréhension français

Accessibilité et délais d'accès

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès conforme

Responsable pédagogique: LOPEZ Y OLIART Nicolas au 0499646889

1 semaine

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

- Être capable d analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en oeuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l hygiène et la sécurité alimentaire
- Acquérir les compétences, connaissances et techniques essentielles au métier de Barman
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Maîtriser les termes techniques du bar
- Reconnaître et nommer le matériel de bar
- Maîtriser les techniques d'élaborations Cocktails
- Maîtriser les techniques de verses (Free Pouring & Jigger)
- Apprendre une méthodologie de dégustation et une explication descriptive des saveurs des cocktails et spiritueux
- Acquérir une compréhension approfondie des crèmes & liqueurs
- Acquérir une compréhension approfondie des Eaux-de-vies de bases
- Élaborer les cocktails classiques en suivant les fiches techniques

Contenu de la formation

- L'environnement du Barman
 - Bartender, son métier et son rôle
 - Le Matériel de Bar
 - Le Matériel électrique
 - La verrerie
 - Agencement du Bar
 - La station de travail
- L'Hygiène derrière le bar - HACCP

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- Les normes HACCP
- La chaîne du froid
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Les techniques de verses
 - Verses 1 main
 - Verses à 2 mains
 - Verse au Jigger
- Le Cocktail
 - L'histoire du cocktail
 - La composition du cocktail
 - Les catégories, types et familles
 - Les grands classiques
 - Les Décorations
 - Les Techniques d'élaborations
- Les processus d'élaborations
 - La macération
 - L'infusion
 - La fermentation
 - La distillation
 - Le Vieillissement
- Les produits du bar et leurs cocktails
 - Crèmes & Liqueurs - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
 - Les Vodkas - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
 - Les Rhums - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
 - Les Gins - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
 - Les Téquilas - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
 - Les Whiskies - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe est entièrement composée de professionnels de bar.

1 formateur pour 4 apprenants maximum en temps de pratique.

<https://ecoledubar.com/team/>

Contact Organisme: Stéphanie LOPEZ Y OLIART

Référent pédagogique et qualité: Nicolas LOPEZ Y OLIART

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Chaque salle est équipée d'un écran ou d'un rétro-projecteur
- 3 Bars entièrement équipés de matériels dernière génération, avec au total 8 stations de travail
- Accès au site LMS contenant tous les supports théoriques pendant 1 an
- Fiches produits et livre des recettes téléchargeables depuis la plateforme LMS
- Etude de cas concrets

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix

Ypnotik Bartending | 39 rue René Fonck Mauguio 34130 | Numéro SIRET: 79791357100023 |

Numéro de déclaration d'activité: 91340807534 (auprès du préfet de région de: Occitanie)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Maugeio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



1440.00 TTC