

OENOLOGIE ET MIXOLOGIE AU BAR

PR7068601920

Taux de satisfaction des stagiaires : 9,6/10

Acquérir et développer ses compétences de base pour mettre en place une cave.

Durée: 21.00 - (3.00 jours)

Profils des stagiaires

- Professionnels de la restauration : salariés, dirigeants, travailleurs saisonniers, extra
- Tout public

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun pré-requis nécessaire pour suivre la formation oenologie

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître les rudiments de la viticulture et de la vinification.
- Déguster et décrire un vin
- Maîtriser les techniques de service du vin
- Accorder les mets avec les vins
- Acquérir les connaissances théoriques et techniques pour la préparation et l'élaboration de cocktails

Contenu de la formation

- INTRODUCTION À L' OENOLOGIE
 - Présentation du raisin.
 - Les différentes méthodes de vinification et d'élevage des vins obtenus.
 - Les principales régions de production.
 - Les méthodes d'ouverture et de service des vins jeunes et évolués (bouteille debout, en panier, en seau, carafage, décantage).
 - Les documents de vente, la législation.
 - L'analyse sensorielle et fiches de dégustations.
- INTRODUCTION À LA MIXOLOGIE
 - Présentation des alcools .
 - Préparation et élaboration de cocktails : règles des mélanges, méthodes de fabrication, décoration.
 - Les tendances cocktails.
 - Les différents types de verrerie.
 - La réglementation en vigueur.
 - Hygiène et organisation du bar.
- EXERCICES PRATIQUES
 - Techniques de service des vins et alcools.
 - Exercices et cas concrets.
 - Perfectionnement sur la connaissance des vins : Travaux pratiques autour d'une dégustation de mets maison.
 - Le conseil aux clients : Exposés, jeux de rôles (avec vidéo).
 - Organisation et manipulation du matériel du bar.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Démonstrations des pratiques professionnelles
Apports technologiques appliqués
Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.
Visualisation des produits et des recettes
Dégustation et analyse critique des productions
Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

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

Questionnaire de positionnement en amont de la formation
Exercices d'application. Mises en situation.
Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur
Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage
Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation
Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

2700.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024