

## Pro Bartender

*Formation avancée du métier de Barman, elle vous permettra d'acquérir et de développer les bases nécessaires à la réalisation des boissons, cocktails classiques, créations et modernes, ainsi que la gestion d'un point de production de boissons.*

**Durée:** 160.00 heures (20.00 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
- Acquérir une compréhension approfondie des Eaux-de-vies & Brandies
- Acquérir une compréhension approfondie des VDN & VDL
- Acquérir une compréhension approfondie des Vins effervescents
- Acquérir une compréhension approfondie des ABA & ABV
- Acquérir une compréhension approfondie des Mezcal & Saké
- Acquérir une compréhension approfondie des Boissons fermentées (bières & cidres)
- Élaborer les cocktails classiques & avancés en suivant les fiches techniques
- Réalisation de commande multiple
- Maîtriser les techniques avancées (Hard Shake & Throwing)
- Maîtriser les bases de l'Ice Carving
- Maîtriser la Techniques "Fat Wash"

# Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- Maîtriser la Technique "Clarification"
- Réaliser des produits «Maison»
- Travailler sur le visuel des boissons
- Maîtriser le processus de Création Cocktails
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Mettre en place les produits et matériels,
- Approvisionner - Remettre en état les locaux, équipements...
- Accueillir le client - Conseiller le client - Facturer et encaisser

## 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
  - 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
- Les produits du bar et leurs cocktails
  - Les EDV & Brandies- Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
  - Le Calvados - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
  - L'Armagnac - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
  - Le Cognac - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
  - Les Apéritifs à base de Vin - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
  - Les VDN / VDL / Mistelles - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
  - Les Vins effervescents - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails

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 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- Le Mezcal - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
- Les Apéritifs à base d'Alcool - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
- Le Saké - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
- La bière - Théorie, dégustation et élaboration de Cocktails
- Les Sans Alcools
  - BSA - Théorie, dégustation
  - Réalisation de produits "Maison"
  - Mocktails - élaboration de Cocktails
- Pratiques Speed Round
  - Techniques de service
  - Réalisation de commandes multiples
  - Objectif: Gain de temps
- Réalisation "Produits Maison"
  - Sirops « Homemade » Master
  - Sodas « Homemade » Master
  - Liqueurs « Homemade » Master
  - Le Fat Wash
  - La clarification
  - Les acides
- Atelier Visuel des drinks
  - La couleur du Cocktail
  - Herbes et épices en cocktails
  - Fumer un Cocktail
  - Les mousses et écumes
  - La gazéification
  - Décorations Avancées
- Techniques avancées
  - La Clear Ice
  - Throwing
  - Hard Shake
- Les Cocktails
  - Les Acids
  - Les Clarifiés
  - Les Tiki
  - Les Prohibitions
  - Les Old Fashioned
  - Tour du monde des cocktails
  - Les cocktails chauds
- Cocktail création
  - La composition du cocktail
  - Côté création
  - Atelier créations cocktails
- L'ouverture d'un établissement
  - Les Licences
  - L'affichage obligatoire
  - La législation
  - La réglementation des boissons alcoolisées
- Agencement & Équipement
  - Agencement du Bar
  - La station de travail
  - Optimiser son espace grâce à un espace bien agencé
  - L'office
  - Préparer la salle et les espaces attenants
- Réceptionner, stocker les marchandises
  - La Livraison

# Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- La réception des marchandises
- Les équipements de protection individuelle (EPI)
- Gestes et postures
- Les Lieux de Stockage
- L'avoir
- Contribuer à gérer les stocks
  - Gestion des Stocks
  - La composition du cocktail
  - La rotation des stocks
  - La valorisation des stocks
  - Les Inventaires
- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
  - Segmenter son stock pour améliorer l'analyse
  - Calculer le Point de Commande
  - Le stock de sécurité
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits
  - Les Achats
  - Les Fournisseurs
- Les Fiches Techniques
  - Calcul des coûts, coefficient et ratio
- Établir un contact efficace et adapté au client
  - La communication promotionnelle
  - Relation client
  - Le cycle du service
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
  - La vente au bar
  - Up-Selling
  - Les ventes additionnelles
- Effectuer un service
  - Règles de base du service en salle
  - Le service plateau
  - Clore un service en salle
- Gérer l'encaissement
  - Procéder à l'ouverture de la caisse
  - Procéder à l'encaissement
  - Fermer son poste de caisse
  - Ajout catégories et produits

## 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

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



- 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.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

### Prix

4320.00 TTC