

Master Mixologie

Formation avancée du métier de Barman, elle vous permettra de développer les bases nécessaires à la réalisation des boissons, cocktails classiques, créations et modernes.

Durée: 40.00 heures (5.00 jours)

Profils des apprenants

- Barman

Prérequis

- Connaissances des bases du Bartending (formation ou expérience cocktails)
- 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
- Développer les compétences, connaissances et techniques essentielles au métier de Barman
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Maîtriser les techniques avancées (Hard Shake & Throwing)
- Maîtriser les bases de l'ice Carving
- Maîtriser la Techniques "Fat Wash"
- Maîtriser la Technique "Clarification"
- Réaliser des produits « Maison »
- Travailler sur le visuel des boissons
- Maîtriser le processus de Création Cocktails

Contenu de la formation

- 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

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



- 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

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

Prix

1440.00 TTC