

MIXOLOGIE

Du bar à l'expérience cocktails

Objectifs

- Comprendre l'art et les techniques de la mixologie
- Créer vos sirops personnalisés
- Réaliser vos propres cocktails



2 JOURS/14 HEURES



PRÉREQUIS :

Aucun

FORMATION DISPONIBLE



En présentiel



En distanciel

Aptitudes

- S'approprier l'ADN du Bartender
- Adapter sa créativité à la carte de son établissement
- Maîtriser les méthodes et assemblages

POUR QUI ?

Toute personne en charge du bar au sein d'un établissement CHR



800 €

Hors taxes/personne
INTER-ENTREPRISE



Nous consulter

Hors taxe/personne
INTRA-ENTREPRISE

PROGRAMME

J1

- Histoire du Cocktail
- Comprendre l'art et les techniques de la mixologie
- Comment les sens influent sur la dégustation
- Revue du matériel
- La verrerie et son importance
- Mises en scène de bar
- 4 façons de faire son cocktail
- Créer son propre sirop

J2

- Pratique Jigger, Shaker et Bec Verseur
- Définition Mocktails et Low ABV
- Cocktail classique, twist et signature
- Décoration
- Cocktails et storytelling
- Créer son twist
- Créer une carte cocktail
- Savoir se comporter derrière le bar
- Travail de veille cocktail

MODALITÉS

DURÉE :

2 jours (14 heures)

TARIFS :

Inter-entreprises : 800 €HT / personne

Intra- entreprises : Consulter Nous

PARTICIPANTS:

Minimum 3 personnes /session

FORMATEUR : Alban METTERE

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leur métier

ACCÈS :

Inter-entreprises >> présentiel et à distance

Intra-entreprises >> présentiel et à distance

DÉLAI D'ACCÈS :

Notre organisme de formation s'engage à vous répondre dans un délai de 48 à 72 heures.

Nous envisagerons la date de début de formation la plus appropriée en fonction de vos besoins, préférences et contraintes.

Si la formation nécessite des prérequis, nous nous assurerons également que vous les remplissiez soit par des tests, soit par un audit téléphonique.

Sauf cas particulier et en fonction des disponibilités du stagiaire, du formateur ou selon notre planning inter-entreprises, le délai pour la mise en place de la formation est habituellement d'un mois (en moyenne).

PÉDAGOGIE:

Apports Théoriques -Brain storming

Mise en application

Quiz interactif et ludique

Livret de formation

ÉVALUATION:

Évaluation des connaissances

Questionnaire d'entrée et de sortie

Quiz interactif intermédiaire

POUR QUI ?

Toute personne en charge du bar au sein d'un établissement CHR

PRÉREQUIS :

Aucun prérequis nécessaire pour cette formation

MATERIEL :

En présentiel

Smartphone avec connexion internet

(Pour les évaluations et quiz)

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap sous réserve d'une étude en lien avec AGEFIPH



HORAIRES DE LA FORMATION :

9h00 - 12h30 / 14h00 - 17h30

Pauses : 10h30 - 15h30

Programme 2023

POUR LES PARTICIPANTS :

Livret et attestation de formation

POUR L'ENTREPRISE:

Compte rendu et Mesures d'efficacité