

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



Pro Bartending

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.

Durée: 120.00 heures (15.00 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"
- Maîtriser la Technique "Clarification"
- Réaliser des produits «Maison»

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



- Travailler sur le visuel des boissons
- Maîtriser le processus de Création Cocktails

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
 - 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

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 Muguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- 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

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

Ypnotik Bartending | 39 rue René Fonck Muguio 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



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

3600.00 TTC