

ART2 - LE BAR

Objectifs de la formation



- 🔗 Apprendre et comprendre l'art et les techniques de la mixologie
- 🔗 Créer sa carte et ses propres cocktails
- 🔗 Défendre la culture du café et augmenter le niveau de professionnalisme
- 🔗 Avoir un vocabulaire adapté
- 🔗 Connaitre la réglementation et la législation
- 🔗 Proposer un service et des produits de haute qualité
- 🔗 Maîtriser la pratique des accords créatifs




shareman
VALORISER L'HUMAIN

ART2 - LE BAR : MIXOLOGIE...

Durée : 14 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Généralités

- Définition et notion
- Histoire de la mixologie
- Evolution des modes de consommation
- Evolution des techniques

2. Réglementation et législation

- Licence
- Consommation des mineurs
- Labels et appellations
- Affichage obligatoire

3. Les boissons

- Les alcools de fruits
- Les alcools de grains
- Les sirops
- Les bitters

4. Les cocktails

- Sans alcool
- Avec alcool : les classiques
- Avec alcool : les créations
- Conception et juste équilibre

5. Matériels et réglages

- Ustensiles
- Nettoyage et entretien des machines
- Contrôle de la qualité
- Le poste de travail

6. Dégustation

- Le verre
- Les techniques de dégustation
- Profil aromatique
- Dégustation

...BARISTA...

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE

INTERMÉDIAIRE



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire + déroulé de la formation intermédiaire sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Généralités

- Définition et notion
- Histoire du barista
- Evolution des modes de consommation
- Evolution des techniques

2. Le café

- Le monde du café
- Les techniques d'extractions
- Mouture, dosage, arasage, tassage et extraction
- Fraicheur et conditionnement

3. Le lait

- Montage du lait
- Température et conservation
- Les boissons à base de lait
- Les intolérances

4. Techniques et créations

- Le service du café
- Les cocktails à base de café sans alcool : café glacé, café latte, ...
- Les cocktails à base de café avec alcool : Irish Coffee,...
- La latte art : initiation

5. Matériels et réglages

- Ustensiles
- Nettoyage et entretien des machines
- Contrôle de la qualité
- Le poste de travail

6. Dégustation

- Le verre
- Les techniques de dégustation
- Profil aromatique
- Dégustation

...ET LA CREATION D'UNE CARTE

Durée : 28 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE

INTERMÉDIAIRE

AVANCÉ



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire et intermédiaire + déroulé de la formation avancé sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Généralités

- Définition et notion
- Evolution des modes de consommation
- Evolution du pouvoir d'achat
- Evolution des techniques

2. Réglementation et législation

- Licence
- Consommation des mineurs
- Labels et appellations
- Affichage obligatoire

3. Conception et harmonisation d'une carte

- Pertinence du support
- Pertinence des cocktails
- Pertinence des régions

4. La dynamique d'une carte

- Argumentaire des cocktails
- Argumentaire des boissons
- Modernité de la carte

5. Vocabulaire et conseil

- Le vocabulaire adapté
- L'écoute du client
- Le conseil à apporter

SHAREMAN propose un éventail de modules de formation
 qui optimisera la productivité des structures
 tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



Domaine	Art de la table
Thématique	Bar
Formacode	42723
Modalité	Présentielle
Durée	De 14h à 28h • de 2 à 4 jours selon socle (élémentaire • intermédiaire • avancé)
Type de formation	Intra-entreprises / Mini 1 • Maxi 12
Public cible	Tout public
Lieu	Site client
Modalités d'accès	Inscription sous 72h
Prérequis	Aucun
Tarif	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande auprès de nos services

**MODALITÉS
TECHNIQUES
PÉDAGOGIQUES
& D'ENCADREMENT**

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

**MODALITÉS
D'ÉVOLUTION
D'ATTEINTE DES
OBJECTIFS DE LA
FORMATION**

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

**MOYENS PERMETTANT
LE SUIVI, L'ÉVALUATION
DES RÉSULTATS &
L'APPRÉCIATION
DES STAGIAIRES**

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.