

MAITRISER LES FONDAMENTAUX DU BAR ET DE LA MIXOLOGIE

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 840 € HT /pers INTRA : 3600 € HT /groupe
Public visé	Toute personne amenée à exercer une activité de service au bar ou en lien avec la préparation et le service de boissons	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Une première expérience en service ou restauration est un plus
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à comprendre les principes de la mixologie et le rôle du bartender dans la qualité de service et organiser un poste de travail bar en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Vous serez capable d'identifier et utiliser le matériel et les produits nécessaires à la réalisation de cocktails simples, élaborer et décorer des boissons avec et sans alcool selon les standards professionnels, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité propres à l'activité de bar, et conseiller la clientèle en valorisant les produits et en adoptant une attitude professionnelle.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Découvrir l'univers du bar et les fondamentaux de la mixologie (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les différents types de bars et leurs spécificités
- Situer le rôle du bartender dans la relation client
- Connaître les grandes familles de boissons et le vocabulaire de la mixologie
- Adopter les règles d'hygiène, de sécurité, d'écoresponsabilité et de posture professionnelle au bar

2- Préparer et organiser son poste de travail (3h30 – 2 séquences)

- Identifier, utiliser et entretenir le matériel de préparation et de service
- Préparer le poste de travail (glaçons, garnitures, verrerie, consommables)
- Réaliser les dosages et montages de base
- Mettre en œuvre les procédures de nettoyage et de désinfection du matériel

3- Réaliser des cocktails simples avec et sans alcool (3h30 – 2 séquences)

- Appliquer les règles de composition d'un cocktail équilibré
- Réaliser et décorer des boissons à partir de fiches techniques
- Maîtriser les gestes professionnels : shaker, mélange, service et présentation
- Contrôler la qualité gustative et visuelle du produit fini

4- Professionnaliser son service et son attitude au bar (3h30 – 2 séquences)

- Adopter une posture commerciale et conviviale au bar
- Gérer les commandes et le service en cohérence avec l'équipe
- Valoriser la carte et adapter son discours au profil du client
- Prévenir les risques liés à la consommation d'alcool et garantir la sécurité des clients

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Explorer les typologies de bars et les rôles du bartender** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le monde du bar, avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux de la formation : comprendre le rôle du bartender dans la qualité de service et l'expérience client. Les participants partagent leurs représentations du métier et leurs contextes d'établissement. Le formateur synthétise les échanges et présente les différents types de bars et leurs spécificités : ambiance, clientèle, carte, rythme de service. Il réalise un focus sur les codes du bar à cocktails, du bar lounge, de l'hôtel et du café traditionnel. À travers une série d'exemples concrets, les participants identifient les attentes du client et les compétences essentielles du bartender. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Identifier les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité au bar** [présentiel] : Cette séquence s'appuie sur des études de cas de situations de travail illustrant de bonnes et mauvaises pratiques en hygiène et sécurité au bar. Les participants, individuellement ou en sous-groupes, repèrent les anomalies, puis proposent des correctifs. Le formateur alimente la réflexion par des exemples tirés du quotidien des établissements HCR. L'accent est mis sur la prévention des risques physiques, chimiques et microbiologiques. Des outils pratiques (check-list de nettoyage, plan de rangement du poste, fiches de traçabilité) sont remis pour favoriser la transposition sur le lieu de travail. Une restitution collective et un questionnement interactif permettent d'évaluer la capacité à repérer et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et sécurité.
- **Séquence 3 (1h30) Découvrir et manipuler le matériel professionnel du bar** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du premier module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente matériel essentiel à la préparation et au service : shakers, jiggers, passoires, pilons, cuillères à mélange, verrerie, outils de découpe et explique leur rôle. Les participants manipulent le matériel et s'exercent à identifier les outils selon leur fonction. Le formateur réalise un focus sur la sécurité dans la manipulation des objets tranchants et la précision des dosages. Il évalue la bonne appropriation des gestes et des équipements.
- **Séquence 4 (2h) Organiser la mise en place et préparer son poste de travail** [présentiel] : Les participants réalisent une mise en place complète en conditions simulées : préparation de garnitures, glaçons, verrerie et consommables. Le formateur guide la démarche d'organisation (logique de flux, anticipation, ergonomie). L'accent est mis sur la rigueur et la cohérence dans l'aménagement du poste pour gagner en efficacité. Le formateur alimente les réflexions sur l'importance de la préparation dans la qualité du service et la rapidité d'exécution. Des outils pratiques (plan-type de poste, fiche de vérification de service, protocole d'ouverture et de fermeture) sont transmis. Un questionnement interactif permet d'évaluer la qualité de la mise en place et le respect des consignes d'hygiène.
- **Séquence 5 (1h30) Comprendre les bases de la composition d'un cocktail** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur réalise une démonstration commentée, illustrant la construction d'un cocktail équilibré : dosage, structure, choix du verre, décor. Les participants observent, notent et échangent sur les critères de réussite. Le formateur met l'accent sur l'équilibre entre les saveurs (sucré, acide, amer) et sur l'impact visuel de la boisson. Des exercices de composition sur papier permettent aux participants de créer virtuellement leur premier cocktail, en appliquant les règles de proportion et d'harmonie. Le formateur évalue la compréhension à travers un questionnement et des échanges collectifs.
- **Séquence 6 (2h) Réaliser et présenter des cocktails simples** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour d'ateliers pratiques de réalisation de cocktails classiques avec et sans alcool. Les participants, individuellement ou en sous-groupes, appliquent les techniques vues précédemment. Le formateur observe les gestes et propose des ajustements personnalisés. Il réalise un focus sur la précision du geste, la présentation et la propreté du plan de travail. Des outils pratiques (fiches techniques de cocktails, guide des dosages, lexique des ustensiles) sont remis pour consolider les acquis. Le formateur évalue la conformité des recettes, la qualité du rendu visuel et l'attitude professionnelle.
- **Séquence 7 (1h30) Adopter une posture professionnelle et commerciale** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur anime un échange collectif autour de la relation client : attentes, typologies de clients, rôle du bartender dans la fidélisation. Il propose ensuite des jeux de rôle simulant des situations de service : prise de commande, conseil, gestion d'objection. L'accent est mis sur la communication verbale et non verbale, la politesse professionnelle et la cohérence du discours. Le formateur alimente les réflexions sur la posture et la gestuelle du bartender selon le contexte (rush, ambiance détendue, client exigeant) et illustre avec des bonnes pratiques. Il évalue les comportements à travers une grille d'observation.
- **Séquence 8 (2h) Gérer un service au bar** [présentiel] : Cette séquence s'appuie sur des mises en situation globales de service intégrant préparation, présentation et relation client. Les participants doivent gérer une

commande complète, anticiper les besoins et respecter les normes d'hygiène. Le formateur réalise un focus sur la coordination, la gestion du stress et la fluidité du service. La séquence se conclut par un plan d'action individuel de transposition des acquis au poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES MOBILISES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers. L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.