



## RÉALISER DES COCKTAILS SIMPLES

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à maîtriser parfaitement l'environnement professionnel du bar, tant au niveau des produits que du matériel. Vous serez capable de réaliser les cocktails classiques.

### CONTENU DU PROGRAMME

- 1. Connaître l'environnement professionnel du bar**
  - L'introduction au métier de barman : définition, savoir-faire
  - Le matériel : machines à café, verrerie...
  - L'office du bar, la mise en place
  - Les méthodes de travail
- 2. Acquérir les bases de la réglementation relative au bar**
  - La législation relative au transport et à la vente de boissons alcoolisées
  - La réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire : les principes de base de la profession
  - Les principes de précaution
- 3. Saisir les connaissances à acquérir**
  - La connaissance parfaite des produits
  - Les fiches techniques pour réaliser les cocktails classiques
- 4. Réaliser les cocktails**
  - Les principes de réalisation des cocktails
  - La création de cocktails alcoolisés et non alcoolisés
  - Les décors : couleurs, effets visuels et gustatifs...
  - Les produits d'accompagnement associés
  - La pratique :
  - Le maniement du shaker, du verre à mélange...
  - La réalisation de cocktails classiques
  - Le service des apéritifs, des cafés, du champagne, du vin et des alcools forts

#### Durée & Tarif

**1 jours – 7 heures**

INTER : prix catalogue /pers.

INTRA : nous contacter

#### Modalités et délais d'accès

##### Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

#### Public visé

Toute personne amenée à réaliser des cocktails

#### Pré requis

Compréhension du français  
Test de positionnement initial

#### Lieu

**ASFOREST ou en entreprise**

#### Dates de session

**Voir catalogue**

### METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB

### HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

