

Connaître les cocktails pour mieux les vendre



Cette formation vous permettra de découvrir la réalisation de cocktails et des fiches techniques associées et de vous former aux attentes d'un poste de barman

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Créer des fiches techniques associés aux différents cocktails
- Mettre en place son bar afin de réaliser des cocktails en adéquation avec sa structure

PROGRAMME

Mettre en place le bar

- Rappel de la législation
- Connaître les attendus du poste de barman en corrélation avec la fiche de poste
- Faire un point sur le matériel en place et les besoins réels (la verrerie, shaker, blender etc..)
- Mettre en place son espace de travail cocktail

Réaliser des cocktails en adéquation avec sa structure

- Quels sont les cocktails déjà mis en place et vérifions la bonne réalisation de ceux-ci
- Créer les cocktails avec les produits disponibles en corrélation avec le Larousse des cocktails

Créer les fiches techniques

- Prendre en main le fichier excel « fiche technique » afin de réaliser soi-même les fiches techniques des cocktails

Durée

21 HEURES

Tarif

1 050 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-Certificat de réalisation de la
formation



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (mai 2023 -
novembre 2023)

Données insuffisantes