

Créer et Elaborer des cocktails attractifs

1 jour (7 H)

Ajouté le 15/06/2022 - Modifié le 25/11/2024

À partir de 340€ NET

Développez une offre de cocktails attractive et variée pour vous démarquer de vos concurrents !

Objectifs

- Connaître les boissons et les modes d'élaborations des cocktails
- Quels produits utiliser pour quels cocktails
- Se perfectionner dans les techniques de réalisation des boissons
- Appréhender les techniques pour mettre en scène leur fabrication
- Connaître les tendances actuelles

Compétences visées

- Dynamiser son offre apéritive grâce à une offre adaptée et plus rentable-concevoir ces apéritifs et de mettre en scène leur élaboration
- Pouvoir élaborer de nouveaux cocktails variés selon les produits et les saisons

Public

Barman même débutant

Prérequis : Aucun pré-requis

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Règlementation des cocktails

- Nombre de produits par verre
- Mélanges des alcools autorisés

Créer et Elaborer des cocktails attractifs

- Produits solides, en quelles quantités ?
- Modes de réalisation (direct au verre, verre à mélange, shakers, blender) :
- avec ou sans alcool
- couleur et goût
- quantités d'alcool par verre

Dosage, avec et sans doseur + décoration de verres

- Apprendre les doses et dosages
- A l'œil, comment faire
- Utilisation d'un Bec verseur
- Comment décorer un verre, avec quoi ?
- Service des verres au plateau (éviter la catastrophe)


Mixologie (l'art de créer des cocktails)


- Différents modes d'élaboration de cocktail
- Comment créer un cocktail
- Les erreurs à ne pas commettre
- Les règles à respecter
- Les prémix
- Goûts, couleurs, tendances actuelles
- Cocktails à base de vins et crémant du saumurois

Mise en place et agencement

- Faire une bonne mise en place avant les gros services (samedi soir)
- Eviter le gaspillage de mise en place
- Agencer le bar pour qu'il soit fonctionnel au niveau de la partie cocktail et de son fonctionnement en général.

Dates & lieux

 07 avril 2025

 Angers

 340.00

Créer et Elaborer des cocktails attractifs

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Pédagogie participative : réalisation de boissons, mise en situation par des jeux de rôles ; utilisation du matériel suivant : shaker, cuillère à mélange, blender, pilon, verrerie adaptée (old fashioned, tumbler, tikki). Les produits nécessaires à l'élaboration des cocktails (soft, alcool, produits solides) sont fournis.

Nombre de participants :

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles. Notre intervenant expert est Barman professionnel spécialisé en création de cocktails et formateur depuis bientôt 20 ans.

Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos infrastructures.

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation. Au début de la formation, évaluation du niveau des participants (connaissances des produits, utilisation du matériel, réalisation quotidienne de cocktails ou non), au moyen d'un questionnaire.

A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation : création d'un cocktail (dosage, mixologie) par chacun et questionnaire d'évaluation.