

Cocktails Niveau 1

🕒 7h

📅 1 jour

💶 1500€ net de taxes

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

Public

Toute personne, ayant ou non une expérience de barman.

Objectifs de la formation

- Produire une carte de cocktails pour effectuer une montée en gamme de la prestation bar au sein de son établissement.

Contenu de la formation

- **Connaissance des produits et du matériel**
- **Pays de production et matière première (vodka, téquila, rhum, gin, whisky, liqueur, crème, bière)**
- **Hygiène et mise en place de son poste de travail**
- **Les techniques pour réaliser un cocktail à partir de la règle des 3 S (Strong, Sweet, Sour) avec professionnalisme et rapidité**

Modalités pédagogiques

La formation repose sur une alternance entre des phases théoriques, et pratiques.

Elle est basée sur une mise en commun des expériences, une acquisition des savoir-faire et des savoir-être avec une démarche active.

Modalités d'évaluations

Durant la formation, le formateur effectuera des quiz afin de vérifier les acquis des stagiaires. A l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur afin d'évaluer les connaissances finales des stagiaires. Le support de formation ainsi que des fiches recettes seront remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

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

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble des formateurs justifient d'une expérience significative dans la conception de cocktail notamment en tant que barman.