

Connaître les cocktails pour mieux les vendre

Objectifs

- Mettre en place son bar afin de réaliser des cocktails en adéquation avec sa structure

Bénéfices

- Enrichir sa boîte à outils de bonnes pratiques
- S'adapter aux évolutions de son métier
- Gagner en performance

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée :
3 jours - 21 heures

Formats :
Présentiel

Effectif minimum :
2 personnes

Types :
Inter ou intra entreprises

Pré-requis :

- Aucun

Public concerné :

- Salarié travaillant dans l'univers de la restauration ou derrière un bar

Modalités d'évaluations :

- En début de formation : évaluation des acquis/quizz
- En cours de formation : mise en situation
- En fin de formation : évaluation des acquis/quizz

Tous nos formateurs sont recrutés via un processus qualité précis.



UN ANCRAGE DES COMPÉTENCES

Sur le long terme.

AVANT

Un questionnaire "état des lieux" pour bien comprendre les besoins et ajuster les contenus.

PENDANT

Des mises en situation et la réalisation d'un plan d'actions.

APRÈS

Un quizz sur les connaissances et les compétences acquises.

TOUJOURS

Un petit livret sur les bonnes pratiques remis à chaque participant.

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 les cocktails en adéquation avec sa structure

Connaître les cocktails déjà mis en place et vérifier 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

Méthodologie

Accueil au sein du restaurant, hôtel, bar

Matériels & ingrédients pour réaliser des cocktails

Dégustation de cocktails