

Maîtriser les techniques du métier de barman bar - cocktail

Objectif

Actualiser ou réactualiser les connaissances sur l'environnement professionnel du bar
Élaborer des cocktails créatifs au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche Qualité
Appliquer les techniques de vente et d'animation propres au bar
Actualiser ou réactualiser les connaissances sur les principaux textes de lois relatifs à la profession
Faire un point spécifique sur la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Aurillac

- 8 rue Perdiguier - BP 713 - 15007 Aurillac
- [IFPP](#) - Tél : 04-71-63-81-81
- Contact : Madame Nathalie CHARBONNEL ([Contacter](#))


Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	Ouvert
Entreprise	--	Ouvert

Public : Tout public, Salarié

Professionnel ou toute personne ayant une expérience dans les techniques du bar et de la vente des boissons

Aire de recrutement : Région

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

Programme

Environnement professionnel du bar :

- Le savoir-faire et les compétences transverses - Identifier le matériel et la mise en place - Différencier les catégories et familles des cocktails - Connaitre les bases de la réglementation relatives au bar - Réglementation de la protection des mineurs Réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire : les principes de base de la profession, les principes de précaution

Réalisation de cocktails :

- Principes de réalisation des cocktails - Réalisation de cocktails classiques - Création de cocktails alcoolisés et non alcoolisés - Les décors (couleurs, effets visuels et gustatifs) - Mise en pratique - TD : créer votre fiche technique de réalisation de cocktails

Communiquer et commercialiser :

- Identifier les habitudes des clients - Promouvoir et commercialiser les produits - Savoir animer un bar

Mise en pratique :

- Savoir animer le bar et vendre ces produits

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Validation de la formation

Attestation de formation

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Mises en situations pratiques et analyses en groupe au restaurant d'application du centre de formation - Apports théoriques en salle - Échanges interactifs

Durées et rythmes

Durée en centre : 14 h

Durée totale : 14 h

Admission

Niveau d'entrée :

information non communiquée

Modalités d'accès :

Présélection

Organisme responsable

IFPP

8 rue Agricole Perdiguier
BP 713
15007 Aurillac

Tél : 04-71-63-81-81

Fax : 04-71-63-81-80

Mail : contact@ifpp15.com

Site web : <http://www.ifpp15.com>

Réf : 03_1501262F

Mise à jour : 21/06/2017
