

Programme de formation « ATELIER BARISTA »

Durée : De 14H à 70H Formation réalisée en présentiel

Public visé : Professionnels / amateurs de la filière Vins & Spiritueux, Directeur d'établissement - Responsable de salle - Chef de rang - Serveur.

Objectifs : Savoir mieux maîtriser les techniques de service et créer des cocktails.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un spécialiste en mixologie. Elle s'appuie sur des apports théoriques et pratiques (méthodologie, mise en application, supports de cours).

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

Contenu de la formation :

▪ PRINCIPES DE BASE

Mettre en place un poste de travail.

Classification des boissons ABA (Apéritifs à base d'alcool) ABV (Apéritifs à base de vin)

Lister les termes de bar.

Préparer une mise en place produit et décoration.

Déceler les typicités des ABA et ABV.

Servir une boisson fermentée.

Servir un vin effervescent.

▪ Perfectionnement

Préparer une mise en place produit et décoration.

Maîtriser des cocktails de différentes familles.

Maîtriser la confection de cocktails classique et création.

▪ Les Cocktails

Élaborer un cocktail direct, Verre à mélange, Shaker, Blender.

Travail gestuelle et dextérité.

Réaliser un cocktail classique sans doseur.

Réaliser des cocktails classiques sans doseur.

Confection d'un sirop.

Perfectionnement gestuelle et dextérité.

Confection de boissons chaudes.

Thé glacé, café frappé.

Atelier vidéo : Technique filmé pour correction gestes et postures.