

## FORMATIONS HCR

Proximité et disponibilité  
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ [contact@essentielformation.com](mailto:contact@essentielformation.com)

Formez-vous, shakez et c'est prêt !



- **Depuis 2002**

Spécialiste à 100% de la formation dans les métiers HCR

- Plus de 2900 clients actuels  
+ de 6600 participants  
+ de 46200 heures de formations

★★★★★ En 2021  
98 % de satisfaction

- **Et en bonus,**  
Gagnez du temps  
Confiez-nous l'administratif !

### AKTO

Référencé sur les actions de branches 2022

## BARTENDER – SE PERFECTIONNER AUX TECHNIQUES PRATIQUES

2 jours, soit 14 heures

*Toujours proche de vous OU chez vous !*

**Vous souhaitez un financement ?**

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



### Public

Salariés et dirigeants des entreprises du secteur Hôtels, Café et Restaurant.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à tous. Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, consultez nous.



### Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain, en parfaite adéquation avec votre réalité professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : [www.essentielformation.com/programmes-HCR](http://www.essentielformation.com/programmes-HCR)

“

*Comment avons-nous pu nous passer de ces connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !*

”





## NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **Apprendre** l'essentiel des techniques de préparation relatives à la réalisation de cocktail, avec et sans alcool.
- **Réaliser** des cocktails professionnels,
- **Adopter** des gestes professionnels,
- **Connaître** les techniques de décoration et de mise en valeur de vos cocktails
- **Savoir concevoir** des cocktails
- **Connaître** l'utilité de chaque outil dont un barman a besoin.
- **Savoir mesurer et corriger** les dosages
- **Pratiquer** des techniques propres au monde du bar
- **Réaliser** des gestes biomécaniques correcte
- **Savoir** un process de réflexion propre aux cocktails
- **Rédiger** une fiche technique de cocktails
- **Réaliser** les cocktails classiques, originals et tendances



## MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.





## PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

### 1<sup>er</sup> Jour

#### Connaître l'environnement professionnel du bar – 2h00

Théorie – Questions/Réponses

- L'introduction au métier de barman : définition, savoir-faire
- Le matériel : machines à café, verrerie...
- L'office du bar, la mise en place
- Les méthodes de travail

#### Présentation des alcools et Mise en place de l'espace Cocktails – 2h00

Théorie – Questions/Réponses – Mise en situation

- Présentation du matériel de bar et son utilisation : - Choix du petit matériel - Le maniement du shaker et du verre à mélanges
- Présentation de la Verrerie
- Origines, fabrications, présentations. Les cocktails avec alcool : les bases - ABV – Alcool base vin / VDN – Vin doux naturel / VDL (Vin de liqueur ABA (Apéritif à Base d'Alcool) - Les alcool à plus de 40 %

#### Les cocktails classiques : Présentation - Travaux pratiques – 3h00

Mise en situation

- Mojito – Caïpirinha – Cosmopolitain – Planteur - Pina Colada - Dry Martini - Tequila Sunrise
- Les cocktails Classiques : Comment les présenter autrement pour se démarquer ?
- La déstructuration et la Mixologie Moléculaire

### 2<sup>ème</sup> Jour

#### Acquérir les bases de la réglementation relative au bar – 1h00

Théorie

- La législation relative au transport et à la vente de boissons alcoolisées
- La réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire
- Les principes de base de la profession

#### Vers une optimisation des ventes – 2h00

Théorie – Jeux de rôles

- Travaux pratiques : Apprentissages de verses sur plusieurs volumes et verres
- Différents Dosage : influence directe sur les ventes
- Création de nouveaux cocktails dans la tendance
- Mise en place d'une carte à cocktails : comment faire ? Que choisir ? La présentation ? Comment créer et gérer son stock ?
- Upselling : Comment guider le client vers une consommation autre ?

#### Décors et techniques de mise en valeur des cocktails réalisés – 3h00

Mise en situation

- Travaux pratiques : Découpe de fruits
- Givrage de verres
- Pyramide de verres Réalisation de cocktails sans alcool (notion de phase, de densité, et colorimétrie)
- Autour du mojito et de ses déclinaisons possibles (avec et sans alcool), etc.....

#### Un cocktail unique ! – 1h00

Mise en situation

- Création d'un cocktail personnel (Pourquoi ? Comment ? Dans quel but ?)
- Les mélanges à ne pas faire - Et ces alcools qu'on ne vend pas derrière un bar ? Que peut-on en faire ?





## MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  [orlanemercher@essentielformation.com](mailto:orlanemercher@essentielformation.com)



## MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un chat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

**« Toujours proche de vous OU chez vous ! »**



## SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



## ORGANISATIONS ET TARIFS

**Horaires de formation** : 14h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.  
Dédution faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

**Formation en INTER** (regroupant différentes entreprises)  
400 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

**Formation en INTRA** (Chez vous, rien que pour votre équipe)  
pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1650 euros nets de taxes par jour par groupe.

**Vous souhaitez un financement ?**  
Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

**Proximité et disponibilité.**  
Notre équipe intervient partout en France.

*Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !*

 03 21 01 36 12

 [contact@essentielformation.com](mailto:contact@essentielformation.com)

[www.essentielformation.com](http://www.essentielformation.com)

