

Bar - Cocktail : Mixologie et perfectionnement

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
Céline MEYNARD
05.56.79.52.00
formation.courte@campusdulac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Professionnels du secteur Hôtels Cafés
Restaurants AKTO – HÔTELS CAFÉS
RESTAURANTS Mandataire : PURPLE
CAMPUS Formation disponible en INTER et
en INTRA Entreprise

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

- De confirmer et d'appliquer ses connaissances en matière d'élaboration et de gestuelle - Faire évoluer ses techniques de mise en valeur d'un cocktail par la créativité - Créer un cocktail sur mesure selon le gout du client - Innover dans sa production, de mettre en œuvre une expérimentation et de réaliser un testing - Créer des recettes originales et signatures pour son établissement - Surprendre sa clientèle avec des gouts novateurs et des présentations « ludiques »

Contenu et modalités d'organisation

RAPPEL DE RÈGLES STANDARDS D'ÉLABORATION Séquence 1 • Compatibilité entre les produits • Dosage et règles de conversion • Classification des cocktails • Le matériel et la verrerie Séquence 2 (Atelier) • Recettes des standards « Carnet des cocktails contemporains » • Les techniques • Organisation du poste de travail ENTRAÎNER SA CRÉATIVITÉ Séquence 3 • Définir « créativité », « création » et apprendre à trouver « l'inspiration » • Mettre en pratique l'image et les sensations que l'on veut créer • Rechercher des produits non conventionnels pour surprendre Séquence 4 (Atelier) • Définir les contraintes (coûts, matériel, process, MEP, etc.) • Etablir une fiche technique • Organiser un testing Séquence 5 (Atelier) • Apprendre à créer sur commande : - Quel est le gout du client ? - Interpréter le souhait du client - Traduire la recherche d'une sensation en recette avec automatisme CRÉER, SERVIR ET DÉGUSTER Séquence 6 • Choix de la verrerie : entre respect des règles et recherche d'originalité • Mettre en scène son cocktail (physique et chimie des éléments) • Perfectionnement aux techniques de décoration et de présentation • Approche du cocktail culinaire • Initiation au « Flair » ou comment théâtraliser sa gestuelle professionnelle Séquence 7 • Le retour sur testing • Les sens : Vue, odeur, gout, texture • La règle de l'équilibre « Sweet-Sour-Strong » • L'esthétique de la présentation • L'évolution naturelle de sa création EVALUATION • Exercice d'application sur une recette imposée ou un test sous forme rédactionnelle (QCM, élaboration d'une fiche technique, description d'un process de production, etc...) • Correction collégiale

Durées de la formation *14h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00223320	du 01/01/2021 au 31/12/2024	(33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	FPC