



L'ÉCOLE DU
SINGE

BARTENDING SCHOOL

Formation

APPRENDRE LE MÉTIER DE BARMAN / MIXOLOGUE

GESTES, TECHNIQUES, SERVICE



APPRENDRE LE MÉTIER DE BARMAN / MIXOLOGUE

GESTES, TECHNIQUES, SERVICE

Apprendre les fondamentaux et les compétences du poste de barman. Être en mesure d'assurer la réalisation de cocktails classiques « immortels », maîtriser toutes les techniques de mixologie, en assurant un service de qualité. Savoir se rendre attractif sur le marché du recrutement dans les établissements à cocktails.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Appliquer les différentes techniques de réalisation/préparations
2. Distinguer les différentes familles de cocktails
3. Adapter sa méthode d'envoi
4. Organiser le bon fonctionnement d'un établissement
5. Décrire les spécificités des différents spiritueux
6. Optimiser son employabilité

MODALITÉS

Durée : 175 heures sur 5 semaines en continu

Profils : reconversion professionnelle, débutant

Prérequis : compréhension du français

Lieu de la formation : dans nos locaux situés au 9 Allées Frédéric Mistral

Modalité de déroulement : présentiel en groupe de 12 personnes max.

Tarif : à partir de 2800€ (sur demande, nous contacter)

APPRENDRE LE MÉTIER DE BARMAN / MIXOLOGUE

GESTES, TECHNIQUES, SERVICE

MODULE 1

29h

Découverte de la ville et des partenaires

- Présentation du matériel de bar, outils et stations
- Apprentissage de la technique d'accueil et du service
- Découverte des cocktails classiques « immortels »
- Découverte et pratique de la gestuelle :
 - Shaking
 - Stirring
 - Cuban rolling
 - Pouring...
- Analyse de la structure des différents cocktails
- Dégustation, histoire et processus de fabrication de la vodka et du gin
- Questionnaire d'évaluation module 1 (QCM)

MODULE 2

29h

- Récap module 1
- Intervention et masterclass d'ambassadeur de marque (rhums, agaves et whiskys)
- Entraînement quotidien à la gestuelle
- Révision des recettes de cocktails classiques
- Découverte de la méthode d'envoi : accueillir, organiser son espace, stocker... (avec entraînement régulier)
- Apprentissage des techniques de fabrication et taille de glace
- Questionnaire d'évaluation module 2 (QCM)

MODULE 3

29h

- Récap module 2
- Apprentissage des différentes techniques de fabrication et conservation de produits maison sans gaspillages :
 - Sirops
 - Shrubs
 - Fermentations
 - Infusions
 - Clarifications
 - Bitters ...
- Initiation à la distillation sur le rotavap Buchi R-300
- Intervention d'un producteur local
- Entraînement quotidien à la gestuelle
- Pratique et approfondissement de la méthode d'envoi (envoi de grosse commande, taille de glace en direct...)
- Dégustation, histoire et processus de fabrication : vermouths, xérès et ABV
- Questionnaire d'évaluation module 3 (QCM)

APPRENDRE LE MÉTIER DE BARMAN / MIXOLOGUE

GESTES, TECHNIQUES, SERVICE

MODULE 4

29h

- Récap module 3
 - Dégustation, histoire et processus de fabrication : saké, sochu, liqueurs
 - Initiation à la sécurité et l'hygiène
 - Entraînement quotidien à la gestuelle
 - Entraînement à la méthode d'envoi
 - Visite d'une distillerie locale
 - Apprentissage de la gestion de commande et de l'utilisation de la caisse
 - Révision des recettes de cocktails classiques avec challenge
 - Questionnaire d'évaluation module 4 (QCM)
-

MODULE 5

29h

- Récap module 4
 - Travailler son employabilité : savoir communiquer pour être acteur de son image et sonder son environnement pour une recherche de stage ou d'emploi
 - Comment faire un sourcing adapté : initiation aux relations/négociations avec les fournisseurs
 - Dégustation, histoire et processus de fabrication : cognacs, armagnacs et eaux-de-vie de vin
 - Entraînement quotidien à la gestuelle
 - Révision des recettes de cocktails classiques
 - Savoir gérer des situations difficiles et des conflits
 - Savoir s'adapter à son établissement
 - Questionnaire d'évaluation module 5 (QCM)
-

MODULE 6

29h

- Créer une carte de cocktails
- Intervention et masterclass d'ambassadeur de marque
- Entraînement quotidien à la gestuelle (challenge)
- Le calcul du prix de vente
- Initiation à la négociation avec les fournisseurs
- Compétition interne de cocktails avec jury d'experts (distillateur, barman, chef...)
- Questionnaire d'évaluation module 6 (QCM) + Questionnaire d'évaluation final

APPRENDRE LE MÉTIER DE BARMAN / MIXOLOGUE

GESTES, TECHNIQUES, SERVICE

ORGANISATION DE LA FORMATION

Equipe pédagogique

L'équipe de formateurs est entièrement constituée de professionnels du métier :

Ugo MORETTO

Morgane PEYROT-BLANCHARD

Nicolas BLANCHARD

Moyens et méthodes pédagogiques

- Une salle dédiée à la formation avec un bar entièrement équipé, un rétroprojecteur
Un évaporateur rotatif Buchi R-300 (alambic sous-vide)
- Une machine à « clear ice » + tout le matériel de découpe et taille
- Fiches techniques et produits + livret des 100 cocktails classique immortels accessible en ligne
- Mise en situation et exercices d'application

Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluations des acquis ponctuels, suivi de l'assiduité par émargement à la demi-journée, attestation de fin de formation délivrée sur évaluation écrite finale.

Délais d'accès

Accessible sous 3 mois

Accès à la formation pour les personnes en situation de handicap

L'ensemble de nos formations bénéficient d'une étude spécifique à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, contactez-nous par mail avec votre demande à

contact@ecoledusinge.com

Contact

Pour toute demande d'information : contact@ecoledusinge.com