









# Les bases du bar et des cocktails

Ce point de vente, quand on lui en donne les moyens, explose tant en activité qu'en chiffre d'affaires... La disposition des clients à prendre leur temps dans ces endroits permet de faire travailler de manière attractive notre imagination pour développer l'animation et les ventes !

## OBJECTIFS

-  Connaître les différents types de boissons à disposition,
-  Connaître les techniques d'élaboration des différents alcools,
-  Être capable de lire une fiche technique,
-  Comprendre les grands principes de la mixologie,
-  Maîtriser la réalisation des différents cocktails classiques,
-  Apprendre les rudiments de la manipulation du matériel de bar.

## PROGRAMME

### L'histoire et les catégories de cocktails

Les différents types de boissons  
Les mariages de goûts

### Les règles de base de la mixologie

La fiche technique d'un cocktail de base  
Les couleurs primaires et complémentaires  
La décoration

### La verrerie et le matériel de bar

L'importance du visuel  
L'intérêt technique de la forme des verres

### Connaissance des produits de base :

La Vodka  
Méthode d'élaboration ; Les aromatisées ; Les différentes marques  
Cocktails classiques à base de vodka

Le Rhum  
Méthode d'élaboration (agricole, de sucrerie)  
Les différentes marques ; Les macérés  
Cocktails classiques à base de rhum

Les Whiskies  
Méthode d'élaboration ; Les provenances (spécificités, marques phares...)  
Cocktails classiques à base de whisky

Les Gins  
Méthode d'élaboration ; Les différents types de gin  
Les différentes marques et leur spécificité  
Cocktails classiques à base de gin

La Téquila  
Méthode d'élaboration ; Les différentes marques  
Cocktails classiques à base de téquila

Les Champagnes  
Méthode d'élaboration ; Les différentes marques  
Cocktails classiques à base de champagne

Le Cognac  
Méthode d'élaboration ; Les différentes marques  
Cocktails à base de champagne

### Mises en pratique

Acquisition de techniques de base pour la réalisation de cocktails avec ou sans alcool

### Mise en situation

Recevoir le client : les règles de base  
Les principes de la vente au mieux de la satisfaction des clients

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Toute personne travaillant au sein d'un établissement servant des boissons alcoolisées ou non et/ou souhaitant développer ses compétences en mixologie

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.


## PEDAGOGIE

Apports théoriques sur le fonctionnement de ce point de vente et sur la connaissance des produits et matériels.  
Mise en pratique d'élaboration de cocktails.  
Mise en situation d'accueil et de service.

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris  
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs. 

Intra-muros en France entière  
2.300€ pour un groupe ≤ 2 stagiaires puis +50€ par stagiaire supplémentaire + frais de déplacement selon lieu

Vidéo de présentation 