



Formation à Rungis

Organisation du bar

Réaliser ses propres cocktails

Les vendre

Réaliser ses propres cocktails Les vendre

Être capable d'organiser son bar d'envoie ou bar de présentation. Connaître ses produits et réaliser des cocktails en adéquation avec les principes de base. Mettre en avant le produit pour le vendre

Durée : 1 journée

Groupe : 8 participants

Programme de la formation

Une journée

Le matin :

Prise de contact, présentation
Bref historique

Théorie :

Les produits : connaître l'élaboration des principaux produits utilisés au bar.

Le matériel : Connaître le matériel utilisé au bar ; verrerie et ustensiles

La législation : La loi et le bar.

Les règles de réalisation des cocktails ; les produits, choix de verres, les dosages, les fiches techniques pour en déterminer le coût d'un cocktail.

Démonstration :

Démonstration des différentes pratiques de cocktail et dégustation formative.

Réalisation avec de l'eau des cocktails pour comprendre les gestes et évaluer les doses.

L'après midi :

Formation de groupes :

Selon le nombre de participants nous formons des groupes qui auront à réaliser une mini carte de cocktail, les fiches techniques.



Formation à Rungis

Organisation du bar

Réaliser ses propres cocktails

Les vendre

Mettre en place le comptoir du bar et proposer un cocktail à un client (accueil au comptoir ou à table, prise de commande) et réaliser un cocktail (organisation du poste de travail et réalisation/ technique).

S'assurer de la satisfaction du client

Evaluation ou auto évaluation