

PROGRAMME DE LA FORMATION

DEVENIR BARMAN

Introduction

- Introduction de votre formation
- Comment organiser votre formation et bien vous former
- Forum questions vous et nous

Module 1: Être barman

- Agencement du bar
- Espace de travail : présentation des 4 zones

Pratique : Comment concevoir son bar et sa salle à manger?

Module 1.2 : Ratio

- C'est quoi, être un barman ?
- Comment débiter en tant que barman ?
- Quel âge pour devenir barman ?
- Barman à l'étranger
- Un travail de rêve
- Devenir barman en boîte de nuit
- La reconversion
- Bar d'hôtel, camping, bar à cocktails, bar de restaurant, barman événementiel : comment choisir ?
- Le premier jour au travail : ce qu'il faut savoir
- La ponctualité
- Technique pour éviter d'arriver en retard
- Parler avec le client
- Comment s'adresser au client ?
- Gestion du pourboire (ou tips)

- 7 Techniques pour se faire du pourboire

Pratique : Votre projet professionnel DB

Module 2 : Matériel du barman

- Matériel de base du barman
- Les shakers
- La verrerie

Module 3 : Les gestes du Bartender

- Prise en main du Boston Shaker
- Utilisation du doseur
- Utilisation du verre à mélange
- Service en direct
- Utilisation de la passoire
- Service et ouverture d'une bouteille de vin mousseux
- Service et ouverture d'un gazeux
- Presse agrumes
- Free pour
- Dash

Pratique : Geste et technique de bar

Module 5 : Vos ingrédients

- Présentation des deux grandes familles de boissons spiritueuses spiritueux

Module 6 : Fabrication

- La fabrication des 4 principaux spiritueux

Module 7 : Mixologie

- Avant de pouvoir créer, il faut connaître les bases
- 6 familles de principales

- Le shooter

Module 8.1 : Recettes de cocktails

- Histoire des recettes classiques
- 6 recettes 6 techniques à connaître
- Élaboration du Mojito Agricole Technique pilé
- Élaboration du Mojito Cubain
- Élaboration du Gin Tonic Technique en direct
- Élaboration du Sex on the Beach Technique au shaker
- Élaboration du Manhattan Technique au verre à mélange
- Élaboration du B52 Technique du Shooter
- Élaboration du Bora Bora Technique du Mocktail
- Élaboration du Espresso Martini (Bonus)
- Élaboration du Dark And Stormy (Bonus)

Module 8.2 : Savoir lire et faire une fiche Technique

- Suivre une fiche technique
- Lecture d'une fiche technique
- Fiche technique vierge (PDF, WORD)

Pratique : Faire sa fiche technique

Module 9 : Décoration du verre (Garnish)

- Givrage du verre
- Caramélisation sucre
- Cocktails décoration et cocktails à étage
- Rondelle de citron vert
- Le Lime Wedger
- Réalisation pique olive
- Réalisation pique bonbon

Pratique cocktail et décoration : Réalisation de 6 recettes cocktails et mocktails et leur décoration

Module 10: Service

- Votre tenue
- La bonne attitude à avoir devant le client
- Prise de commande
- Mise sur plateau boisson
- L'art et la manière de bien porter un plateau
- Comment gérer le petit verre du patron
- Composition et hiérarchie de l'équipe

Module 11 : Encaissement

- La gestion des tickets pendant le service
- Exemple Ticket de caisse

Pratique : Faire un bon de commande

Module 12 : HACCP les bases

- Hygiène, prévention et sécurité dans un bar
- Organisation et stockage de la production dans le respect de la réglementation
- Retour sur les principes d'hygiène au quotidien
- Comment faire un lavage de mains efficace ?
- Les allergènes et les obligations
- Ce qu'il ne faut pas oublier
- Résumé

Module 13 : Postuler

- Postuler dans les bars
- L'entretien d'embauche
- Exemple lettre de motivation
- Exemple CV simple

Pratique : Votre CV et lettre de motivation

Module 14 : Salaire

- Les différents salaires
- Le salaire est complété par les pourboires

Module 15 : Bilan

- QCM de fin de formation

Votre signature et la paraphe de chaque page attestant l'acceptation du contenu de la formation que vous allez suivre

Signature Stagiaire :