

PROGRAMME DE LA FORMATION

MOCKTAIL

Introduction

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

Module 1 : Introduction et historique des mocktails

- Histoire du mocktail
- La naissance du sans alcool
- La tendance du sans alcool
- Trouver une alternative à l'alcool
- Pourquoi les mocktails sont-ils absolument à avoir sur nos cartes?
- Tendance 100% healthy
- Les mocktails suivant les saisons
- Le type d'établissement qui peut proposer des mocktails
- Les enfants et les mocktails
- La clientèle visée

Pratique : Votre projet professionnel

Module 2.1 : Petit matériel du Bartender

- Matériel de base
- Les shakers
- La verrerie

Module 2.2 : Gros matériel du Bartender

- L'extracteur de jus
- La centrifugeuse
- Le blender

Modules 3 : Les gestes du Bartender

- Utilisation du boston shaker
- Fermeture du boston shaker
- Mettre un bec verseur
- Tenir et verser avec votre doseur
- Dosage 3/4/5 cl
- Presse agrume
- Utilisation de la passoire
- Free pour

Pratique : Gestuel de bar

Module 4 : Techniques du Bartender

- Infusion à froid
- Infusion à chaud
- Infusion à froid ou à chaud?

Module 5 : Vos ingrédients

- Les 3 classifications des spiritueux sans alcool
- Boissons fermentées naturelles
- Jus lactofermenté
- Epices, herbes
- Les sprays
- Les glaçons : un élément essentiel pour obtenir un mocktail parfait
- Fournisseurs de produits sans alcool

Pratique : Lister les différents ingrédients que vous allez utiliser + faire la liste de fournisseurs

Module 6 : Les familles de mocktail

- Mocktail avec des spiritueux sans alcool

- Mocktail au jus de fruits
- Les Frozens
- Soda
- Aromatisées

Module 7 : Processus de fabrication

- Spiritueux sans alcool
- Vin sans alcool
- Vin sans alcool : la quotidienne
- Fabrication vin sans alcool : technique
- La bière sans alcool : comment ça marche?
- Fabrication bière sans alcool
- Qu'est ce que la lactofermentation?
- Lacto Fermentation

Module 8 : Mixologie

- Règles des 3S
- En utilisant vos sens
- Mocktail pairing

Pratique : Votre création mocktail

Module 9 : Réalisation maison de base

- Comment faire un sirop
- Purées de Fruits
- Fabrication ginger beer
- Infusion thé
- Soda
- Limonade
- Kombucha
- Kéfir

- Jus de fruits
- Eaux aromatisées

Module 10.1 : Réalisation recettes

- Apple mojito
- Bora Bora
- Matchaktail
- No Mule
- Pina Colada

Pratique : Recettes de mocktails et décorations

Module 10.2 : Fiches techniques

- Réalisation fiches techniques
- Fiche technique et calcul de marge

Module 11 : Décoration sur votre verre

- Cocktail à étage
- Givrage du verre
- Idées de rondelles
- Prélever un zeste et twist d'orange
- Zester un agrume
- Coeur de fraises
- Décoration bec de pastèques
- Décoration pommes
- Décoration glaçons

Module 12 : La carte et le prix des mocktails

- Création de carte
- Comment proposer les mocktails
- Les mocktails selon les saisons
- La clientèle visée
- Les enfants et les mocktails

- Le prix des mocktails

Pratique : Faire une création de carte à mocktails

Module 13 : Réglementation

- Réglementation des bars à cocktails
- TVA

Module 14 : 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 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 :