

# FORMATION CHR : LE BAR A COCKTAILS

## Formation intensive au métier de barman

BAR.02

### PUBLIC CONCERNÉ

- Débutant
- Professionnel du Bar
- Toute personne ayant un projet de création ou de rachat, et désireuse de maîtriser les techniques du bar et ses règles

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques du formateur
- Echanges entre les participants et réponse personnalisée à leur problématique individuelle
- Mise en application pratique : confection de cocktails, choix des ingrédients, de la verrerie, respect des dosages, techniques de « pouring », décors
- 1 jour de formation en salle + 1 jour de formation en pratique bar

### FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1090€  
Durée conseillée : 2 jours  
Participants : 8

### FORMATION INTER

Prix HT par session : 900€  
Durée : 2 jours  
Dates des sessions :  
26/10/2010 - 27/10/2010

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Actualiser ou Réactualiser les connaissances sur l'environnement professionnel du bar, soit :  
Les produits (alcoolisés et non alcoolisés)  
Le matériel (choix du matériel approprié, coût, ..)  
Les relations avec les fournisseurs  
Élaborer des cocktails créatifs au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche Qualité
- Mettre en valeur de façon nouvelle les boissons réalisées par des techniques de décor astucieuses

- Appliquer les techniques de vente et d'animation propres au bar
- Actualiser ou réactualiser les connaissances sur les principaux textes de lois relatifs à la profession
- Faire un point spécifique sur la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

### PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis nécessaire

### PROGRAMME

- **Module 1 : Environnement professionnel du bar**  
Introduction au métier de barman , définition , savoir faire  
Choix du matériel et coûts (machines à café, verrerie, autre matériel.. )  
Choix et relations avec les fournisseurs de boissons, de matériel  
L'office du bar , la mise en place

**CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE**  
**38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94**  
**Internet : [www.cnfce.com](http://www.cnfce.com) E-mail : [info@cnfce.com](mailto:info@cnfce.com) - FAX : 01.64.72.03.69**

Les méthodes de travail

- **Module 2 : Réalisation de cocktails**

Connaissance des produits

Les fiches techniques de réalisation de cocktails

Principes de réalisation des cocktails

Pratique : le maniement du shaker , du verre à mélange ....

Création de cocktails alcoolisés et non alcoolisés

Création de carte des boissons

Les décors (couleurs, effets visuels et gustatifs)

Les produits d'accompagnement associés

Pratique : Réalisation de cocktails classiques

- **Module 3 : communication commerciale**

Techniques de vente et approche du client

Animation du bar

- **Module 4 : les bases de la réglementation relative au bar**

Législation relative au transport et à la vente de boissons alcoolisées

Réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire : les principes de base de la profession

Les principes de précaution

- **FORMATION LIMITEE A 8 PERSONNES**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*