

Programme « ATELIER BARISTA »

Durée : De 14H à 70H

Public visé : Professionnels / amateurs de la filière Vins & Spiritueux, Directeur d'établissement - Responsable de salle - Chef de rang - Serveur.

Objectifs : Savoir mieux maîtriser les techniques de service et créer des cocktails.

Pré-requis : Aucun.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un spécialiste en mixologie. Elle s'appuie sur des apports théoriques et pratiques (méthodologie, mise en application, supports de cours).

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

LE PROGRAMME :

PRINCIPES DE BASE

- ♦ Mettre en place un poste de travail.
- ♦ Classification des boissons ABA (Apéritifs à base d'alcool) ABV (Apéritifs à base de vin)
- ♦ Lister les termes de bar.
- ♦ Préparer une mise en place produit et décoration.
- ♦ Détecter les typicités des ABA et ABV.
- ♦ Servir une boisson fermentée.
- ♦ Servir un vin effervescent.

Perfectionnement

- ♦ Préparer une mise en place produit et décoration.
- ♦ Maîtriser des cocktails de différentes familles.
- ♦ Maîtriser la confection de cocktails classique et création.

Les Cocktails

- ♦ Élaborer un cocktail direct, Verre à mélange, Shaker, Blender.
- ♦ Travail gestuelle et dextérité.
- ♦ Réaliser un cocktail classique sans doseur.
- ♦ Réaliser des cocktails classiques sans doseur.
- ♦ Confection d'un sirop.
- ♦ Perfectionnement gestuelle et dextérité.
- ♦ Confection de boissons chaudes.
- ♦ Thé glacé, café frappé.
- ♦ Atelier vidéo : Technique filmé pour correction gestes et postures.