

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Mieux organiser et promouvoir son bar
- Adapter sa communication à la clientèle

PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Barman, serveur, chef de rang, sommelier
- Avoir les techniques et connaissances de base sur les cocktails

INTERVENANT

- Cédric ESSEUL : 3^{ème} Shot Contest 2005; 3^{ème} Meilleur Barman au Concours de Suisse 2003; 5^{ème} au concours Baccardi Martini Grand Prix 2002

DURÉE / RYTHME

- 1 jour (8 heures)
- Dates : consulter notre calendrier
- Horaires : de 8h30 à 17h30, café d'accueil à 8h15 (*sous réserve de modification*)

VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Prix : 700 € (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement
- Déjeuner inclus

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Support de formation remis à chaque participant
- « Atelier cocktail » pour mettre en application les principaux points abordés durant la formation

LIEU

- Centre de formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

L'ENVIRONNEMENT DU BAR

- Le personnel (tenue, attitudes professionnelles, compétences)
- Les produits (choix, connaissance, approvisionnement, présentation des cocktails classiques : avoir leur évolution)
- Les locaux et types de bars
- Atelier cocktail

L'ORGANISATION ET LA MISE EN VALEUR DU BAR

- Mise en place (frigo, offices, gestion des stocks)
- L'animation (décoration, ambiance)
- « Atelier Gestuelle » : adapter sa gestuelle en fonction des ustensiles, travail sur la verse en utilisant les « Pours », pratique du « Flair »
- Le visuel : techniques pour réaliser le cocktail et sa présentation (verrerie, décoration)
- « Atelier cocktails AVANT/APRÈS » ; revisiter les grands classiques
- Le cocktail sans alcool

LA COMMUNICATION

- Adapter ses supports de vente pour mieux promouvoir son activité
- Développer son argumentation commerciale (Jeux de rôle)
- Prendre les commandes et facturer
- « Atelier création » : laisser votre imagination et votre créativité vous emporter



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

best@formation-lac.com
best-gastronomie.com