

## PROGRAMME VISIO-FORMATION BARMAN MIXOLOGIE



### Module 1 : Le Barman

- Le lexique du Bartender
- Ponctualité / Formules de politesse
- Parler et accueillir son client
- La tenue
- 7 Astuces pour faire du pourboire/tips
- Concours de cocktail
- L'alcoolisme derrière le comptoir



### Module 2 : Derrière le bar

- L'utilisation et la présentation du matériel de base ( Vidéo )
- Matériel de bar
  - La Verrerie à cocktails ( Vidéo )
- Les types de verres à connaître pour les différents cocktails
  - Les shakers ( Vidéo )
- Les 3 différents shakers à utiliser pour les différents cocktails
  - Le plan de travail ( Video )
  - Store and pour ( Video )
  - Utilisation du chalumeau ( Video )
  - A quoi sert le spray ? ( Video )



## Module 3 : Vos ingrédients

- Les 5 types de glace pour nos Cocktails ( Video )
- Les glaçons, un élément essentiel pour obtenir un cocktail parfait ( Video )
- Qualité des produits spiritueux, jus, sirop ou autres
- Les deux grandes familles de spiritueux (vidéo)

– Les boissons spiritueuses « simples », plus couramment appelées eaux-de-vie, dont le goût provient directement du processus de distillation

– Les boissons spiritueuses « composées », dont le goût est issu de substances végétales, sucre ou arômes, ajoutées à un alcool neutre ou à une eau-de-vie (liqueurs, anisés, etc.).



## Module 4 : Fabrication

- Fabrication du rhum ( Video )
- Fabrication du gin ( Video )
- Fabrication de la vodka ( Video )
- Fabrication du whisky ( Video )
- Fabrication de la tequila ( Video )
- Fabrication des vin effervescent ( Video )
- Fabrication des jus de fruits ( Video )
- Fabrication des sirops /purées de fruits ( Video )
- Fabrication de la bière ( Video )
- Fabrication des sodas ( Video )
- Fabrication des liqueurs / eaux de vie / crèmes ( Cognac )( Video )



## Module 5 : Technique de travail

- Dosage 3/4/5/6 cl ( Video )
  - Les bonnes positions en 7 étapes ( Video )
  - Organisation de l'espace de travail pour gérer le stress
- la bonne gestion du plan de travail est la clé de la réussite pendant le service
- Espace de travail Zone 1 ( Video )
  - Espace de travail Zone 2 ( Video )

- Espace de travail Zone 3 ( Video )
  - Espace de travail Zone 4 ( Video )
  - Espace de travail : présentation des 4 zones ( Vidéo )
  - Les familles de cocktails ( PDF )
- Short drink, sours, Collin's, gazeux, long drink, mocktail
- Cocktails au blender ( Pina colada Video )



## Module 6 : Les gestes du Bartender

- A quoi sert le spray ? ( Video )
  - Exprimer un zeste ( Video )
  - Les zestes d'agrumes ( Video )
  - Simple et double filtration ( Video )
  - Eau de Seltz ( Video )
  - Free pour ( Video )
  - Le shooter ( Video )
  - Ouvrir une bouteille de vin effervescent / Soda ( Video )
  - Rhum arrangé
- les erreurs à ne pas commettre
- Utilisation des œufs ( Video )
  - Refroidir son verre : pourquoi et comment ? ( Video )
  - L'importance du rafraîchissement du contenant
  - Throwing / Cuban Roll ( Video )



## Module 7 : Recettes cocktails

- 10 cocktails Classic en démonstration ( Video )
- 10 cocktails Classic et 5 créations en démonstration ( Video ) Histoire des recettes classiques
- 15 cocktails Classic et 10 créations en démonstration ( Video )
- Listes de cocktails : Coupe Scott ou Carnet de Cocktails Contemporains



## Module 8 : Fabrication maison

- Fabrication maison d'un spray
  - où acheter et fabriquer un produit tellement magique pour nos cocktails, aussi bien gustativement qu'esthétiquement
- Fabrication d'un bitter
  - la méthode des différentes sortes de bitter maison



## Module 9 : Décoration du verre

- Givrage des verres ( Video )
  - Le plus classique de la décoration
- Cocktails à étages
- Décoration avec des fraises ( Video )
- Décorer avec des pommes ( Video )
- Décorer avec une pastèque
- Idées rondelles
- Zester un agrumes



## Module 10 : Mixologie ( apprendre )

- Les 3S, l'équilibre des cocktails ( Video )
- Mocktail c'est quoi ?
- Créer ses 1ers cocktails
- Apprendre les cocktails de base
- 10 cocktails de base à connaître
  - Comment déguster un spiritueux
  - Utiliser ses sens ( video )
  - Les 16 familles de cocktails



## Module 11 : Mixologie ( création )

- Les bases indispensables derrière votre bar et dans vos frigos
  - Les bases à acquérir pour travailler sur de nouvelles créations dans votre laboratoire
- Nommer les cocktails création



## Module 10 : Service

- Composition et hiérarchie de l'équipe : chef, runner, commis
- L'art et la manière de bien porter un plateau ( Vidéo )
- Prise de commande ( Vidéo )
- La bonne attitude devant le client
- Le petit verre du patron : comment gérer ?



## Module 12 : Encaissement

- Lire un bon de commande
- ticket de caisse
- La gestion des ticket de caisse pendant le service ( Vidéo )
- technique pour gagner de temps et être organisé pendant le service



## Module 13 : HACCP

- Hygiène, prévention et sécurité dans un bar
- Les règles d'hygiène spécifiques
- Organisation de la production dans le respect de la réglementation des denrées
- Toutes bouteilles avec une DLC ou DLUO