

## Devenir barman 15H à distance

### Introduction

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

### Module 1: Être barman

- C'est quoi, être un barman ?
- Comment débiter en tant que barman ?
- Quel âge pour devenir barman ?
- Barman à l'étranger
- Un travail de rêve
- Devenir barman en boîte de nuit
- La reconversion
- Bar d'hôtel, camping, bar à cocktails, bar de restaurant, barman événementiel : comment choisir ?
- Le premier jour au travail : ce qu'il faut savoir
- La ponctualité
- Technique pour éviter d'arriver en retard
- Parler avec le client
- Comment s'adresser au client ?
- Gestion du pourboire (ou tips)
- 7 Techniques pour se faire du pourboire

### Pratique : Votre projet professionnel DB

### Module 2 : Matériel du barman

- Matériel de base du barman
- Les shakers
- La verrerie

### Module 3 : Les gestes du Bartender

- Prise en main du Boston Shaker
- Verser avec votre doseur
- Mettre un bec verseur
- Utilisation du verre à mélange

EURL Bar Privé  
9 rue des vignes  
67320 Kirrberg  
Tél : 06 73 71 70 97  
Mail : [contact@barprive.fr](mailto:contact@barprive.fr)

- Service en direct
- Utilisation de la passoire
- Service et ouverture d'une bouteille de vin mousseux
- Service et ouverture d'un gazeux
- Presse agrumes
- Free pour
- Dash

Pratique : Geste et technique de bar

#### **Module 4 : Techniques de travail**

- Espace de travail, présentation de base des 4 zones
- Les Techniques de préparation
- Mise en place
- Lexique du Bartender

#### **Module 5 : Vos ingrédients**

- Présentation des deux grandes familles de boissons spiritueuses spiritueux

#### **Module 6 : Fabrication**

- La fabrication des 4 principaux spiritueux

#### **Module 7 : Mixologie**

- Avant de pouvoir créer, il faut connaître les bases
- 6 familles de principales
- Le shooter

#### **Module 8.1 : Recettes de cocktails**

- Histoire des recettes classiques
- 6 recettes 6 techniques à connaître
- Élaboration du Mojito Agricole Technique pilé
- Élaboration du Mojito Cubain
- Élaboration du Gin Tonic Technique en direct
- Élaboration du Sex on the Beach Technique au shaker
- Élaboration du Manhattan Technique au verre à mélange
- Élaboration du B52 Technique du Shooter
- Élaboration du Bora Bora Technique du Mocktail

EURL Bar Privé  
9 rue des vignes  
67320 Kirrberg  
Tél : 06 73 71 70 97  
Mail : [contact@barprive.fr](mailto:contact@barprive.fr)

- Élaboration du Espresso Martini ( Bonus )
- Élaboration du Dark And Stormy ( Bonus )

## **Module 8.2 : Savoir lire une fiche Technique**

- Suivre une fiche technique
- Lecture d'une fiche technique

**Pratique :** [Faire sa fiche technique](#)

## **Module 8.3 : Fiche technique recette**

- Fiche technique Mojito
- Fiche technique Gin Tonic
- Fiche technique Sex on the Beach
- Fiche technique Manhattan
- Fiche technique Bora Bora
- Fiche technique B52
- Fiche technique Espresso Martini
- Fiche technique Dark and Stormy
- Fiche technique vierge ( PDF, WORD )
- Lien Liste cocktails coupe Scott ou Carnet de Cocktails Contemporains

## **Module 9 : Décoration du verre ( Garnish )**

- Givrage du verre
- Caramélisation sucre
- Cocktails décoration et cocktails à étage
- Rondelle de citron vert
- Le Lime Wedger
- Réalisation pique olive
- Réalisation pique bonbon

**Pratique cocktail et décoration :** [Réalisation de 6 recettes cocktails et mocktails et leur décoration](#)

## **Module 10: Service**

- Votre tenue
- La bonne attitude à avoir devant le client
- Prise de commande
- Mise sur plateau boisson

EURL Bar Privé  
9 rue des vignes  
67320 Kirrberg  
Tél : 06 73 71 70 97  
Mail : [contact@barprive.fr](mailto:contact@barprive.fr)

- L'art et la manière de bien porter un plateau
- Comment gérer le petit verre du patron

### **Module 11 : Encaissement**

- La gestion des tickets pendant le service
- Exemple Ticket de caisse

Pratique : Faire un bon de commande

### **Module 12 : 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 13 : Postuler**

- Postuler dans les bars
- L'entretien d'embauche
- Exemple lettre de motivation
- Exemple CV simple

Pratique : Votre CV et lettre de motivation

### **Module 14 : Salaire**

- Les différents salaires
- Le salaire est complété par les pourboires

### **Module 15 : Bilan**

- QCM de fin de formation

Votre signature et la paraphe de chaque pages attestant l'acceptation du contenu de la formation que vous allez suivre

Signature Stagiaire :