PROGRAMME MOCKTAIL

Les cocktails sans alcools n'auront plus de secret pour vous

INTRODUCTION

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

MODULE 1: INTRODUCTION ET HISTOIRE DES MOCKTAILS

- Histoire du mocktail
- La naissance du sans alcool
- La tendance sans alcool
- Trouver une alternative à l'alcool
- Pourquoi les mocktails sont avoir sur vos cartes
- Tendance 100% healthy
- Les mocktails suivant les saisons
- Le type d'établissement qui peut proposer des mocktails
- Les enfants et les mocktails
- La clientèle visée

EXERCICE PRATIQUE: VOTRE PROJET PROFESSIONNEL

MODULE 2: LE MATÉRIEL DE BAR

- Le matériels de base du barman
- Les shakers
- Cuillère de bar
- Le doseur
- Le pilon
- Bec verseur
- La passoire
- Presse agrume
- La verreries
- Le blender
- L'extracteur de jus
- La centrifugeuse
- Appareil à milk shake
- Les différents Blender, Centrifugeuse, Extracteur et Presse agrumes semi automatique

EXERCICE PRATIQUE: GESTUEL DE BAR

PROGRAMME MOCKTAIL

Les cocktails sans alcools n'auront plus de secret pour vous

MODULE 3: LES GESTES DE BAR

- Pillier
- Le bec verseur
- L'utilisation de la passoire
- Utilisation du Shaker

MODULE 4: TECHNIQUE DE TRAVAIL

- Infusion à froid
- Infusion à chaud
- Infusion à froid ou à chaud ?
- La machine à café
- Les différents types de cafés

MODULE 5: VOS INGRÉDIENTS

- Les 3 classifications des spiritueux sans alcool
- Exemples des spiritueux sans alcool
- Boissons fermentées naturelles
- Jus lacto-fermenté
- Épices
- Les sprays
- Les différents types de glaçons
- Fournisseur de produit sans alcool

EXERCICE PRATIQUE: LISTER LES DIFFÉRENTS INGRÉDIENTS QUE VOUS ALLEZ UTILISER- QUELLE FAMILLE POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

MODULE 6: LES DIFFÉRENTES FAMILLES

- Mocktail avec des spiritueux sans alcool
- Aux jus de fruits
- Les Frozens
- Soda
- Eaux aromatisées
- Infusé

EXERCICE PRATIQUE: LISTE DE FOURNISSEURS

PROGRAMME MOCKTAIL

Les cocktails sans alcools n'auront plus de secret pour vous

MODULE 7: PROCESSUS DE FABRICATION

- Spiritueux sans alcool
- Fabrication vin sans alcool, technique désalcoolisé
- Fabrication vin sans alcool, technique conique
- Comment ça marche la bière sans alcool
- Fabrication bière sans alcool Kronenbourg
- Lactofermentation
- Reportage TFI JT 20h spiritueux sans alcool

MODULE 8: MIXOLOGIE

- Mixologie
- Règles des 3S
- En utilisant vos sens
- Accords mets et mocktail (Pairing)

MODULE 9: HOME MADE

- Créer un sirop
- Fabrication ginger beer
- Fabrication Kéfir
- Élaboration du Kombucha
- Fabrication Limonade
- Fabrication Purées de fruits
- Créer Infusion de thé

EXERCICE PRATIQUE: FAITE VOTRE PRÉPARATION MAISON

MODULE 10: RECETTES MOCKTAILS/ SMOOTHIE/ BUBBLE TEA

- Recettes de 10 mocktails
- Recettes 6 Bubble tea
- Milshake fraise
- Smoothie

EXERCICE PRATIQUE: CRÉATION D'UNE FICHE TECHNIQUE-RÉALISATION RECETTES MOCKTAILS

MODULE 11: DÉCORATION SUR VOTRE VERRE

- Coeur de fraise
- Décoration glaçons
- Décorations pommes
- Idées rondelles
- Givrage du verre
- Cocktail a étages

EXERCICE PRATIQUE: CRÉER UNE DÉCORATION

MODULE 12: CARTE / PRIX

- Création de carte
- Les prix des mocktails
- Comment proposer les mocktails

EXERCICE PRATIQUE: CARTE À MOCKTAIL

MODULE 13: RÉGLEMENTATIONS

- La TVA
- Règlementation des bars sans alcool

MODULE 14: HACCP LES BASES

- Hygiène, prévention et sécurité dans un bar
- Organisation et stockage de la production dans le respect de la réglementation des denrées
- Retour sur les principes de l'hygiène au quotidien
- Ce qu'il ne faut pas oublier
- Conclusion

EXERCICE PRATIQUE: CARTE À MOCKTAIL

BILAN

- Attestation de Formation (à compléter et signer)
- Fin : Félicitation c'est la fin de votre formation
- A la fin de votre formation (certificat de reconnaissance)
- QCM de fin de formation - Votre avis nous intéresse

Signature Stagiaire :