

LA FORMATION DE BARMAN



À PROPOS DE LA FORMATION



NOTRE OBJECTIF

Acquérir les bases du Bar et être capable de réaliser les boissons diverses, froides et chaudes, les cocktails classiques durant le service, en utilisant le bon matériel le tout en service stylisé. Pouvoir prendre la responsabilité d'un poste de Barman en autonomie totale. Maitriser les savoirs fondamentaux et compétences nécessaires à l'exercice du métier. Cette formation intensive du métier de barman s'adresse aux personnes désirant développer leur expertise dans le domaine de la mixologie.

“

**LE BAR
EST NOTRE
PASSION**

”

Acquérir les connaissances sur l'environnement professionnel du bar: les produits, le matériel.

Acquérir les bases du bar et être capable de réaliser les boissons diverses, froides et chaudes.

Acquérir les principes et les mécaniques fondamentales relatives à la réalisation des cocktails classiques.

LE PROGRAMME



NIVEAU 1 FORMATION BARMAN: ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL DU BAR

- Introduction au métier de barman
- Présentation du bar: agencement et équipement
- Appréhender le choix du matériel et la verrerie
- Se familiariser avec le service au bar
- La connaissance des produits servis au bar
- S'initier aux techniques du bar et l'approche client

DURÉE

Formation de **7 heures** sur 1 jour

PRÉREQUIS

Aucun prérequis est nécessaire

PUBLIC

Tout public (+ 18 ans) Débutant, créateur de projet, perfectionnement Reconversion professionnel.

LE PROGRAMME



NIVEAU 2 FORMATION BARMAN: SE PERFECTIONNER AU METIER

- Présentation des cocktails classiques
- Mise en place de l'espace cocktails
- Les méthodes de réalisation des cocktails
- Les règles de la mixologie
- Pratique: Maitriser les techniques
- Hygiène et mise en place

DURÉE

Formation de **7 heures** sur 1 jour

PRÉREQUIS

Avoir suivi la formation niveau 1

PUBLIC

Tout public (+ 18 ans) Débutant, créateur de projet, perfectionnement, reconversion professionnel.

LES PLUS

LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Remise d'un support pédagogique
- Apports théoriques du formateur
- Exercices pratiques des techniques de mixologie
- Démonstrations pratiques du formateur
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques

+++Montée en compétence des salariés

LES MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questions orales ou écrites (QCM)
- Fiches de recettes
- Test pratique
- Quiz en fin de formation

+++Renforcer et développer ses connaissances

PAR QUI ?



JÉRÔME BALLESTER

FORMATEUR ET DIRIGEANT

Il est un professionnel de l'événementiel: après plusieurs voyages à travers le monde et diplômé en hôtellerie-restauration avec une mention complémentaire barman, il décide de s'installer sur la Côte d'azur. Grâce à sa volonté d'apprendre et de se perfectionner, ainsi que d'un goût du luxe développé, il intègre les plus grands bars des hôtels de luxe, où il travaille en tant que barman puis chef barman. Professionnel, créatif et ambitieux, c'est après une belle carrière dans le sud de la France que Jérôme poursuivra son parcours dans les stations des Alpes et ensuite en Suisse. C'est en 2019 qu'il crée Shake it Cocktails dans le Pays de Gex. Un savoir-faire qu'il a rapporté des plus beaux bars et événements de luxe. En 2022, il intègre le prestigieux Campus de Groisy (74), en tant que formateur bar, pour transmettre la passion de son métier aux plus jeunes.

CONTACT

+33(0) 608 57 53 58

contact@shakeit-cocktails.com

www.shakeit-cocktails.com

RÉSEAUX SOCIAUX

