

FORMATION COCKTAILS CLASSIQUES

Classification des cocktails, anecdotes historiques,
techniques et outils de réalisation des principaux cocktails classiques.

PUBLIC:

Cette formation s'adresse aux personnes majeures.

Elle s'adresse aux professionnels du secteur hôtellerie et restauration: serveurs, cuisiniers, commis, sommeliers, cavistes, vendeurs, commerciaux et tous professionnels souhaitant connaître les principaux cocktails classiques et maîtriser les techniques de base de la création de cocktails, utilisant des produits spécifiques (ou d'une marque spécifique), afin de mieux publiciser et vendre ses produits.

Cette formation s'adresse également aux professionnels travaillant dans des établissements de nuit, en vue d'un changement de poste.

PRÉREQUIS:

Pas de prérequis.

DISPOSITIONS PRATIQUES:

Pour cette formation, l'effectif maximum est de 8 participants.

Le matériel pédagogique sera fourni.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS:

Inscription via le formulaire de contact disponible sur notre site internet www.symposium.tips/contact/ ou bien en nous contactant directement à l'adresse stefania@symposium.tips au minimum 21 jours avant la date souhaitée de début de la formation. Notre référent administratif prendra contact avec vous pour analyser vos besoins, afin d'adapter les contenus de la formation selon vos objectifs, si nécessaire.

OBJECTIFS:

• Objectifs d'évolution (*d'impact*):

- Évoluer professionnellement ou changer de poste
- Améliorer la relation commerciale
- Améliorer la satisfaction client
- Organiser la production des cocktails



• Objectifs pédagogiques:

- Caractériser les différents cocktails
- Distinguer les différents outils du barman et leurs utilisations
- Associer le verre à cocktail avec la catégorie de cocktails appropriée
- Analyser la composition de 10 cocktails de la catégorie "short drinks"
- Analyser la composition de 5 cocktails de la catégorie "long drinks"
- Analyser la composition de 3 cocktails de la catégorie "sparkling"
- Expliquer l'histoire du cocktail en soulignant leur période et des anecdotes associées
- Réaliser des cocktails de la catégorie "short drinks" en utilisant les 3 techniques de conception
- Réaliser des cocktails de la catégorie "long drinks" en utilisant les 2 techniques de conception
- Réaliser des cocktails de la catégorie "sparkling" en utilisant les 3 techniques de conception
- Déterminer les éléments d'argumentation commerciale nécessaire à la vente d'un cocktail classique
- Réaliser un argumentaire de vente d'un cocktail classique

**Les objectifs de la formation seront personnalisés selon vos besoins spécifiques.*

CONTENU DE LA FORMATION:**Programme détaillé:****JOURNÉE 1:**

- Accueil
- Définition des types, familles et catégories de cocktails
- Identification et explication des différents ustensiles utilisés dans la conception des cocktails
- Explication des différents types de verres à cocktail et de leur utilisation
- Identification et analyse de cocktails de la catégorie SHORT DRINK
- Identification et analyse de cocktails de la catégorie LONG DRINK
- Identification et analyse de cocktails de la catégorie SPARKLING
- Histoire du cocktail

JOURNÉE 2:

- Réveil Pédagogique
- Mise en pratique de la réalisation de cocktails de la catégorie SHORT DRINK
- Mise en pratique de la réalisation de cocktails de la catégorie LONG DRINK
- Mise en pratique de la réalisation de cocktails de la catégorie SPARKLING
- Définition et démonstration d'une argumentation commerciale de deux cocktails classiques
- Réalisation d'un argumentaire de vente d'un cocktail classique
- Mesure des compétences acquises

**Les contenus de la formation seront adaptés selon l'analyse de vos besoins.*



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES:

Moyens pédagogiques:

- Exercices de réalisation technique, mises en situation, mises en œuvre
- Support pédagogique
- Matériel de vidéo projection, le cas échéant

Méthodes:

- Expositive
- Démonstrative
- Affirmative
- Interrogative
- Active

Modalités:

Présentiel ou distanciel.

Point en amont de la formation avec restitution du besoin client.

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique.

Évaluation à chaud en fin de formation, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.

MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION:

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés permettant l'ancrage en temps réel.

Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et pratiques.

Vidéo-projection. Support de cours délivré à chaque participant. Travaux pratiques.

DURÉE:

Durée totale: 14 heures sur 2 journées*

(*possibilité d'adapter le planning sur demande).

DATES:

Prendre contact avec le référent administratif directement par mail à l'adresse stefania@symposium.tips.

LIEU(X):

Dans vos locaux ou en distanciel par Google Meet.



COÛT PAR PARTICIPANT:

690€ HT

ACCESSIBILITÉ:

Pour toutes demandes d'aménagement ou de compensation, merci de prendre contact avec notre référent handicap directement par mail à l'adresse clement@symposium.tips.

RESPONSABLE DE L'ACTION:**Contact**

DELLA SALA Stefania

11, rue du Cerf Volant

33000 Bordeaux

stefania@symposium.tips

FORMATEUR:

SARGENI Clement

SUIVI DE L'ACTION:

Emargement par les stagiaires et le formateur,

Attestation de réalisation.

ÉVALUATION DE L'ACTION:

Évaluation formative tout au long de la formation,

Évaluation de la prestation de formation « **à chaud** »,

Évaluation des acquis au regard des objectifs attendus « **à froid** » après 3 mois.

