

Dynamiser sa carte d'apéritifs et cocktails pour se démarquer

Formation Continue - Tourisme, Hôtellerie, Restauration



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

INFORMATION

 1 jour (7 H)

€ 280 €

Session(s) à Laval

- 03 février 2020

Session(s) à Angers

- 24 février 2020

Objectifs :

- Connaître les boissons, apéritifs et cocktails à forte rentabilité
- Connaître les raisins
- Se perfectionner dans les techniques de réalisation des boissons
- Appréhender les techniques pour mettre en scène leur fabrication

Public :

Barman même débutant

Pré-requis :

- Première expérience dans une activité de barman

Compétences visées :

- Etre capable de dynamiser son offre apéritive grâce à une offre adaptée et plus rentable
- Etre capable de concevoir ces apéritifs et de mettre en scène leur élaboration

Les plus pédagogiques :

Animateur : Nos formateurs sont choisis pour leurs expertises métiers, leurs compétences pédagogiques et leur connaissance de l'entreprise.

Méthodes :

Une pédagogie interactive favorisant l'acquisition des savoirs, savoir-faire et savoir-être.
Pédagogie participative : réalisation de boissons, mise en situation par des jeux de rôles.

Nos salles sont équipées d'outils multimédias et interactifs et de tous matériels en lien avec la thématique traitée.

Validation / Certification :

Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application...)

ANGERS - CENTRE PIERRE COINTREAU
132 av de Lattre de Tassigny - Siret 13000460900058

CHOLET - EURESPACE FORMATION
Rue Eugène Brémond - Siret 13000460900066

SAUMUR - ESPACE FORMATION DU SAUMUROIS
Square Balzac - Siret 13000460900074



° Déclaration enregistrée auprès du Préfet
de la Région Pays de la Loire : 52 49 02369 49

Dynamiser sa carte d'apéritifs et cocktails pour se démarquer



Formation Continue - Tourisme, Hôtellerie, Restauration

Programme :

- Présentation, rappel des objectifs et des moyens qui vont être mis en œuvre afin d'atteindre les objectifs.
- Sensibilisation sur la valeur ajoutée que peut avoir une proposition de service de bar dynamique adaptée à l'établissement (augmentation du C.A, théâtralisation du service, etc)
- Sensibilisation sur le "savoir être" aussi important que le "savoir faire": (Attitude corporelle, gestuelle, sens l'accueil, sens du relationnel, etc) pour créer l'attraction et l'intérêt
- Identification des différents apéritifs généralement proposés dans les restaurants classiques.
- Identifications des boissons apéritives et cocktails à forte rentabilité
- Comment optimiser l'ergonomie de son poste de travail ?

Pour cela, ils auront devant eux un véritable set up de service que nous analyserons ensemble.

- Apprentissage des différentes techniques de réalisation de cocktails et boissons.

Pour cela, chaque stagiaire exécutera différents cocktails classiques (Mojitos, Spritz, Américanos, Gin Fizz, Whisky sour, etc)

Repas offert