



Fiche Formation

Intitulé de formation	Créer et réaliser des cocktails (Bloc 34 CQP barman du monde de la nuit)
Durée de la formation	35 heures / 5 jours de formation
Tarif	1200 euros Financement possible par Pôle emploi, CPF et OPCO.
Modalités et délais d'accès	La formation est réalisée en centre de formation Le parcours avant l'entrée en formation est formalisé de la manière suivante : de la demande d'information à l'entrée en formation, il ne peut excéder un délai de plus de 6 mois. Le demandeur est informé lors de la demande d'information des dates de formations.
Public(s) visé(s)	Barmans en activité, professionnels de la restauration, dirigeants d'établissement
Prérequis	Aucun
Accessibilité aux Personnes en Situation de handicap	La formation est adaptable aux situations de handicap en fonction du handicap rencontré et des possibilités d'adaptations au centre de formation. Centre accessible aux personnes à mobilité réduite. Mise en place d'un projet d'accompagnement individualisé.
Formation certifiante	Oui bloc 34 Lien vers la certification : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31330/
Sanction(s) de la Formation	Attestation de validation du bloc de compétences du CQP barman du monde de la nuit. Parchemin de compétences
Contact de formation	David Pacouill 06.26.74.33.08 davidpacouill@progressioformation.com
Modalités Pédagogiques	La formation est réalisée en présentiel, un plateau technique est mis en place pour la mise en situation pratique. Les plus de la formation : -Une pédagogie active où le stagiaire est acteur de son parcours de formation.

Nom de l'entreprise	Référence	Type de document	Formation concernée	Date de création	Date de mise à jour	Version	Page
Progressio/SARL Openbar	DF-007	Fiche Formation	Cocktails	05/08/2020	14/07/2021	V1	Page 1 sur 3

Contenu de formation	<p><u>Module 1: Les méthodes et les règles d'élaboration des cocktails</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquérir les règles de base d'élaboration des cocktails. - Identifier les différentes techniques de fabrication des cocktails. - Distinguer les divers ustensiles et matériels de travail. - Choisir la verrerie adaptée. - Organiser une station de travail. <p><u>Module 2: Les cocktails classiques.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Appréhender l'Histoire des cocktails et du bar. - Définir les familles de cocktails. - Identifier les cocktails classiques. - Composer des cocktails classiques. <p><u>Module 3: Développement des connaissances produits.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguer les principes de fermentation et de distillation. - Identifier les alcools et leurs élaborations. - Définir les grandes marques commerciales. <p><u>Module 4: Création de cocktails originaux.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Établir les bases de la création de cocktails originaux. - Identifier les associations de saveurs. - Opérer des techniques pour la préparation des décorations. - Préparer des produits maison (sirop, purée, liqueur...). - Initier la dégustation sensorielle. <p><u>Module 5: Les protocoles de nettoyage.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Établir un protocole de nettoyage pour l'espace de travail et le matériel - Définir les règles d'hygiène et de sécurité inhérente au service.
Objectifs Pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les règles de fabrication des cocktails et employer le matériel adapté. - Opérer des techniques pour réaliser des cocktails classiques et des créations en respectant les règles de fabrication. - Développer les connaissances sur les saveurs et l'équilibre.
Modalités D'évaluations	<p><u>Avant la formation :</u> Questionnaire de positionnement</p> <p><u>Pendant la formation :</u> -Questionnaire à choix multiples -Exercices -Mises en situation pratique</p> <p><u>Fin de formation :</u> Test de connaissances.</p>
Moyens D'encadrements	<p>Les stagiaires sont encadrés et suivis par des formateurs ayant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une expertise en tant que barman. - Une expertise en tant que formateur MC Barman et/ou CQP Barman monde de la nuit.

Nom de l'entreprise	Référence	Type de document	Formation concernée	Date de création	Date de mise à jour	Version	Page
Progressio/SARL Openbar	DF-007	Fiche Formation	Cocktails	05/08/2020	14/07/2021	V1	Page 2 sur 3

Documents remis aux stagiaires	<p>Classe virtuelle avec des liens sur les éléments vus en formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> -fiches métiers -vidéos explicatives -supports de cours -ressources pédagogiques <p>Accès à l'espace stagiaires sur le site internet de Progressio</p>
Contexte métier	<p>Le barman du monde de la nuit, prépare le bar, veille à son approvisionnement, accueille les clients, prépare et sert les boissons simples ou qu'il a lui-même composées, anime le bar. Il perçoit le paiement des boissons, enregistre les ventes. Dans les grands établissements il encadre le personnel et recrute de nouveaux employés qu'il forme. Il exerce son activité dans des entreprises telles que des hôtels, bars, brasseries, discothèques et restaurants de nuit.</p>
Débouchés	<p>Barman/barmaid Responsable de bar</p>
Statistiques de formation Mise à jour 17/12/2022	<p>Taux de satisfaction : 96,66%</p>

Nom de l'entreprise	Référence	Type de document	Formation concernée	Date de création	Date de mise à jour	Version	Page
Progressio/SARL Openbar	DF-007	Fiche Formation	Cocktails	05/08/2020	14/07/2021	V1	Page 3 sur 3