

## CRÉER UNE CARTE DE COCKTAILS ÉQUILIBRÉE ET RENTABLE

Action de formation réalisée selon les articles L.633.-1 et 6313-2 du Code du Travail

**PUBLIC VISE** : tout public et personne en situation de handicap

**PRE-REQUIS** : aucun

**MODALITE D'EVALUATION** : contrôle continu

**SANCTION** : certificat de réalisation

### **ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DE LA FORMATION :**

- ⊕ Durée totale de la formation : 14 heures minimum
- ⊕ Horaires : selon emploi du temps du stagiaire
- ⊕ Rythme : suivant les disponibilités du stagiaire, journée de 7h
- ⊕ Mode d'organisation pédagogique : individuel présentiel
- ⊕ Lieu de formation : entreprise, domicile ou organisme de formation

### **Formateur intervenant :**

Pour toutes informations sur votre formateur, veuillez contacter votre référente pédagogique au 02 51 24 23 41

**Coût de la formation** : 70€/h TTC Tarifs indiqués nets de TVA (TVA non applicable selon l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts)

**Délai d'accès** : 15-30 jours

**Votre contact dans l'organisme de formation** : Audrey BOUTAULT – 02 51 24 23 41 – [aboutault@bg2i.fr](mailto:aboutault@bg2i.fr)

### **Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre :**

- ⊕ Moyens pédagogiques : présentation – analyse – restitution – échange
- ⊕ Moyens d'encadrement : formateur expérimenté dans son domaine de compétences
- ⊕ La méthode est active, le stagiaire est acteur de sa formation.
- ⊕ Sous forme de différents ateliers, le formateur montre une technique, qui est aussitôt répétée par le stagiaire.

### **Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :**

- ⊕ En amont de la formation ou lors du démarrage de celle-ci, entretien de positionnement individuel et d'analyse des besoins pour adapter la formation aux attentes du client bénéficiaire
- ⊕ Convocation envoyée en amont de la formation précisant les modalités de déroulement et de suivi de la formation
- ⊕ Suivi de l'exécution : feuille de présence signée par le stagiaire à chaque séance
- ⊕ Un certificat de réalisation et une attestation de formation seront remis au stagiaire à l'issue de la formation
- ⊕ Appréciation des résultats : A la fin de la formation, un questionnaire de satisfaction est adressé à chaque stagiaire
- ⊕ Un certificat de réalisation est adressé sur demande au commanditaire / financeur (Caisse des Dépôts et Consignations, FAF, OPCO).

## **OBJECTIFS :**

- ❖ Maîtriser les structures de saveurs
- ❖ Concevoir des recettes signatures
- ❖ Optimiser la gestion opérationnelle du bar

## **PROGRAMME :**

- ❖ **La Science de l'Équilibre : comprendre pourquoi un cocktail fonctionne.**
  - ❖ **L'architecture du goût** : Maîtriser les 5 piliers (Sucré, Acide, Amer, Salé, Umami).
  - ❖ **Le "Golden Ratio"** : Apprendre les ratios de base pour les grandes familles (Sours, Fizz, Collins, Martini style).
  - ❖ **Le rôle de la dilution et de la température** : Pourquoi la glace est l'ingrédient le plus important du bar ?
  - ❖ **La verrerie et le service** : Choisir le bon contenant pour influencer la perception du client.
- ❖ **Créativité et Identité de la Carte : construire une offre cohérente avec l'image de l'établissement.**
  - ❖ **Structure de la carte** : Équilibrer entre Classiques, Signatures et Mocktails (sans alcool).
  - ❖ **Le "Menu Engineering" appliqué au bar :**
    - Limiter le nombre de références pour réduire les stocks.
    - Saisonnalité : créer des cartes éphémères.
  - ❖ **Storytelling et Design :**
    - Donner des noms évocateurs.
    - Psychologie de la carte (placement des prix, mise en avant des "stars").
  - ❖ **Le Garnissage** : L'esthétique au service du goût (zestes, fleurs séchées, herbes).
- ❖ **Rentabilité, Fiches Techniques et Batching : L'objectif est de transformer la passion en profit.**
  - ❖ **Calcul du coût de revient (Drink Cost) :**
    - Établir une fiche technique précise (au centilitre près).
    - Inclure le coût de la garniture et de la glace.
  - ❖ **Optimisation du service (Speed of Service) :**
    - **Le Batching** : Pré-mélanger certains ingrédients pour servir un cocktail complexe en 30 secondes.
    - Organisation du poste de travail (Mise en place).
  - ❖ **Zéro Déchet au bar** : Utiliser les restes de cuisine (écorces d'agrumes, surplus de fruits) pour créer des sirops.

#### **Méthodes et outils pédagogiques utilisés :**

- ⊕ Un accompagnement constant du formateur tout au long de la formation
- ⊕ Un entretien téléphonique a lieu en amont avec le formateur pour définir les besoins du stagiaire
- ⊕ Des documents visuels sont analysés et des exercices écrits et orales sont réalisés
- ⊕ Une évaluation progressive des acquis se fait étape par étape avec validation par le formateur.

#### **Suivi et évaluation à l'issue de la formation :**

- ⊕ Un positionnement individuel de chaque stagiaire en amont de la formation par questionnaire
- ⊕ Des exercices seront réalisés en continu durant la formation
- ⊕ Un questionnaire d'évaluation individuel de la satisfaction sur le stage est rédigé par le stagiaire en fin de parcours de formation.

#### **A l'attention des personnes en situation de handicap :**

- ⊕ Notre organisme peut vous offrir des possibilités d'adaptation et/ou de compensations spécifiques si elles sont nécessaires à l'amélioration de vos apprentissages sur cette formation.
- ⊕ Aussi, si vous rencontrez une quelconque difficulté, nous vous remercions de contacter directement la référente handicap

#### **Application du RGPD par Bg2i Formations :**

- ⊕ Les informations fournies et saisies dans les documents contractuels de formation qui sont échangés entre nos deux structures, sont utilisés uniquement dans le cadre de notre relation commerciale.
- ⊕ Par votre retour de documents vous acceptez l'utilisation de vos informations exclusivement par Bg2i Formations le temps de la formation et de son traitement amont et aval.
- ⊕ Vous pouvez à tous moments exercer vos droits en lien avec la réglementation RGPD, en adressant un mail individualisé précisant vos attentes : [info@bg2i.fr](mailto:info@bg2i.fr)

#### **Indicateur de résultats de Bg2i Formations en 2024 :**



3.697 heures réalisées dans notre organisme de formation

136 stagiaires ont réalisé leur formation au sein de notre organisme

#### **Documents contractuels fournis :**

- Toutes les actions de formation dispensées par Bg2i Formations font l'objet d'une convention de formation car elles sont dispensées à des particuliers.
- Tout document contractuel est accompagné du programme descriptif de l'action de formation et du règlement intérieur.

#### **Engagement de la qualité BG2i Formations :**

L'organisme prestataire d'actions de développement des compétences satisfait aux exigences du Décret n°2019-564 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle. Les formateurs BG2i Formations appliquent la charte qualité définie par BG2i Formations. L'intervenant est spécialisé en Formation des Adultes (copie des diplômes et références clients sur simple demande).



SARL BG2i - 71 BD Auguste Durand - BP70265 - 85602 Montaigu-Vendée

Tel : 02 51 24 23 41 - [info@bg2i.fr](mailto:info@bg2i.fr) - [www.bg2i.fr](http://www.bg2i.fr)

RCS La Roche sur Yon 499 760 494 000 41 - APE 8559A - CAPITAL 2000€

Déclaré auprès de la DREETS sous le numéro 52 85 01302 85 (cet enregistrement

ne vaut pas agrément de l'Etat)

Mise à jour janvier 2026