

REALISER ET CREER DES COKTAILS ATTRACTIFS

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 : 14h 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 : 67€/h TTC en journée complète ou 70€/h TTC en demi-journée

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

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.
- ⊕ Utilisation des 4 techniques de mélange : shaker, direct au verre, mixeur et verre à mélange.

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 :

- ❖ Connaître les modes d'élaboration des cocktails
- ❖ Etre capable de créer une carte de cocktails équilibrée,
- ❖ Appréhender les techniques pour mettre en scène la réalisation des cocktails
- ❖ Se sensibiliser aux saveurs et à leurs équilibres

PROGRAMME :

❖ **La réglementation des cocktails**

- ❖ Nombre de produits par verre
- ❖ Connaître les mélanges interdits et les bons assemblages
- ❖ Modes de réalisation : direct au verre, verre à mélange, shakers, blender...
- ❖ Couleur et goût
- ❖ Quantité d'alcool par verre
- ❖ Choix de la verrerie

❖ **Maitriser les dosages**

- ❖ Apprendre les doses et dosages
- ❖ A l'œil, comment faire ?
- ❖ Utilisation d'un bec verseur, d'un doseur...

❖ **L'art de créer les cocktails**

- ❖ Savoir exécuter les cocktails « classiques »
- ❖ Développer son offre de cocktails
- ❖ Revisiter les cocktails « classiques »
- ❖ Maîtriser les différentes techniques de mélange
- ❖ Connaître les erreurs à éviter
- ❖ Goûts, couleurs, tendances

❖ **Les cocktails sans alcool (les mocktails)**

- ❖ Les mocktails à base de sirop ou de jus
- ❖ Les mocktails à base de sodas
- ❖ Les mocktails à base de spiritueux sans alcool

❖ **Mise en place et décoration**

- ❖ Comment décorer un verre et avec quoi ?
- ❖ Les zestes
- ❖ Les chips de fruits
- ❖ Brochettes de fruits
- ❖ Glaçons
- ❖ Sucres colorés

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

Suivi et évaluation à l'issue de la formation :

- ⊕ Un positionnement individuel de chaque stagiaire en amont de la formation par questionnaire
- ⊕ Un questionnaire d'évaluation individuel de la satisfaction sur le stage est rédigé par le stagiaire en fin de parcours de formation.
- ⊕ Chaque stagiaire, devra créer une recette de cocktails et devra remplir une fiche technique pour la présenter au formateur. Chaque stagiaire devra ensuite exécuter son cocktail devant le formateur dans les règles de l'art. Le but de cet exercice est d'évaluer les stagiaires sur les compétences acquises lors du stage.

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 règlementation RGPD, en adressant un mail individualisé précisant vos attentes : info@bg2i.fr

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).

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