CMA FORMATION

# 3.5.146 - BARMAN : DECOUVERTE DE LA MIXOLOGIE *(5 JOURS)*

## Objectif général

Proposer un service et des produits de haute qualité.
Développer l'excellence relationnelle et l'expertise produit pour répondre aux standards de l'hôtellerie-restauration.
Découvrir et s'initier à la gestuelle professionnelle.
Maîtriser les mouvements, postures et techniques fondamentales nécessaires à la tenue d'un poste de barman opérationnel.

## Objectifs pédagogiques

- Assimiler les connaissances des produits et leur utilisation.
- Appréhender les règles d'hygiène et de sécurité.
- Préparer les produits pour la mise en place.
- Reproduire avec précision la gestuelle technique propre aux différentes méthodes d'élaboration des cocktails.

## Prérequis

- Être majeur

## Les + de votre CMA

Nos experts formations vous accompagnent dans :
La définition de vos besoins
L'établissement de votre parcours formation
L'étude des modalités de prise en charge.

Nos formations sont adaptées aux particularités des TPE & PME :
Accessibles quel que soit votre niveau
Directement opérationnelles en entreprise.

**Durée : 35h**

**Public :** Tout public

**Plages horaires :** De 8h à 12h30 et de 13h à 17h30

**Formateur.trice :** Expert(e) du domaine

**Effectif :** 6 personnes maximum

**Suivi et évaluation :**
- Mise en situation et QCM
- Attestation de formation

**Moyens et méthodes pédagogiques :**
- Démonstrations par le formateur.
- Apports théoriques sur la technologie, les outils et les processus
- Pratiques de difficulté croissante, sous contrôle individualisé.
- Travail en autonomie pour la répétition des gestes.
- Projets individuels pour l'application des compétences.

**Modalité d'inscription**
Toute l'année, jusqu'à 1 semaine avant le début de la formation, après entretien préalable et signature d'une convention de formation simplifiée.

**Séquence 1 :**
Le cadre professionnel, l'environnement et l'hygiéne

- La posture professionnelle
- L'organigramme d'un bar
- La réglementation (Licences, protection des mineurs).

**Séquence 2 :**
Hygiène et sécurité

- Les normes HACCP appliquées au bar (chaîne du froid, gestion des glaces, marche en avant).
- Atelier "Chasse aux risques"
- Plan d'action individuel de nettoyage de fin de service.
- Organisation du poste de travail: érgonomie du barman, sectorisation du poste de travail (speed rail, bac à glaçons).

**Séquence 3 :**
Connaissance des produits et univers des liquides

- Les produits de base (sans alcool & spiritueux)
- Classification des alcools (distillés vs fermentés), des softs, sirops et bitters.
- Réalisation de fiches produits.

**Séquence 4 :**
Initiation à la gestuelle technique

- Analyse de gestes de barmans professionnels
- Les 4 techniques de base : au verre directement, au verre à mélange, au shaker (boston & cobbler), et au blender.

**Séquence 5 :**
La "mise en place" et les préparations

- Les coulisses du bar (garnitures et sirops)
- Techniques de découpe sécurisées (garnish),
- Techniques de déshydratation,
- Réalisation de sirops "maison".

**Séquence 6 :**
Simulation de mise en place complète

- Présentation du "bon de commande de mise en place".
- Réalisation
- Feddback

**Séquence 7 :**
Application sur les classiques de la mixologie

- Présentation des fiches techniques de 3 cocktails incontournables.
- Réalisation guidée puis autonome des cocktails cibles.
- Travail sur le versement (Free pouring guidé et utilisation du jigger).
- Dégustation analytique (visuel, équilibre, température).

**Séquence 8 :**
Application sur les classiques de la mixologie

- Présentation des fiches techniques de 3 cocktails incontournables.
- Réalisation guidée puis autonome des cocktails cibles.
- Travail sur le versement (Free pouring guidé et utilisation du jigger).
- Dégustation analytique (visuel, équilibre, température).

**Séquence 9 :**
Service client, vente

- Accueil client
- La psychologie du client au bar, l'art du Storytelling produit,
- La gestion des clients difficiles ou alcoolisés.

**Séquence 10 :**
Evaluation & Feedback

- Mise en situation
- Évaluation

Pour plus d'informations

*Partout présents*

LA CHAMBRE
DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Notre centre de contact :
04 84 31 00 00 - contact@cmar-paca.fr

**ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE**
formationcontinue04@cmar-paca.fr

**HAUTES-ALPES**
formationcontinue05@cmar-paca.fr

**ALPES-MARITIMES**
formationcontinue06@cmar-paca.fr

**BOUCHES-DU-RHÔNE**
formationcontinue13@cmar-paca.fr

**VAR**
formationcontinue83@cmar-paca.fr

**VAUCLUSE**
formationcontinue84@cmar-paca.fr

**CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**
Direction Régionale Formation - 5 boulevard Pèbre, 13008 Marseille
N° SIRET : 130.020.878.00240
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93.13.15755.13 auprès du préfet de région PACA

Rdv sur cmar-paca.fr/catalogues-des-formations