



BARTENDER – LES BASES

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Connaître le matériel et les techniques de base du bar.
- Savoir préparer et décorer des boissons et cocktails simples.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité au bar.

PREMIÈRE JOURNÉE

MODULE 1

2h00

L'UNIVERS DU BAR ET LE RÔLE DU BARMAN

Contenu :

- Présentation du bar comme lieu de vie et de convivialité.
- Découverte des différentes catégories de bars, boissons et licences.
- Définition du rôle, de la posture et du savoir-être du barman.
- Échanges collectifs autour des pratiques professionnelles.

Atelier pratique :

- Identification des boissons et familles de produits les plus courantes dans le secteur CHR.
-

MODULE 2

2h00

LE MATÉRIEL ET LA VERRERIE DE BASE

Contenu :

- Présentation et manipulation des principaux outils du bar : shaker, verre à mélange, blender, doseur, pilon, cuillère.
- Utilisation et reconnaissance de la verrerie selon le type de boisson.
- Dosage et organisation du poste de travail.

Atelier pratique :

- Exercice de free pouring (dosage sans doseur) et aménagement optimal du poste de travail.
-

MODULE 3

3h00

HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET BONNES PRATIQUES

Contenu :

- Hygiène personnelle et tenue professionnelle.
- Procédures de nettoyage du matériel et des surfaces.
- Prévention des risques : bris de verre, contamination croisée, gestion de la glace et des fruits frais.
- Application des principes HACCP adaptés au bar.

Atelier pratique :

- Mise en œuvre d'un protocole de nettoyage complet et rangement du bar en fin de service.



BARTENDER – LES BASES

DEUXIÈME JOURNÉE

MODULE 4

3h00

INITIATION À LA MIXOLOGIE : BASES TECHNIQUES

Contenu :

- Présentation des principales familles de cocktails : short drinks, long drinks, sans alcool.
- Découverte des techniques de base : shaker, verre à mélange, direct au verre, blender.
- Compréhension des équilibres sucre, acidité, alcool et dilution.

Atelier pratique :

- Réalisation de trois cocktails simples, par exemple Mojito, Tom Collins et Virgin Spritz.
-

MODULE 5

2h00

DÉCORATION ET PRÉSENTATION DES BOISSONS

Contenu :

- Règles esthétiques de présentation d'un cocktail.
- Apprentissage des découpes et zestes d'agrumes, des herbes fraîches et du givrage.
- Préparation des garnitures et organisation du service.

Atelier pratique :

- Réalisation de décorations et dressage complet de cocktails.
-

MODULE 6

2h00

BONNES PRATIQUES DE SERVICE ET ÉVALUATION

Contenu :

- Accueil du client, prise de commande et présentation des produits.
- Mise en avant de la dégustation responsable et prévention des abus d'alcool.
- Synthèse et validation des acquis.

ÉVALUATION FINALE :

- Réalisation d'un cocktail imposé avec présentation orale des choix techniques et questionnaire individuel de validation.
-

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Observation des gestes professionnels.
- Évaluation pratique individuelle et questionnaire de connaissances.
- Attestation de réalisation de formation remise en fin de session.