

RÉALISER DES COCKTAILS CLASSIQUES ET BOISSONS DIVERSES

Objectifs de la formation

Dès l'issue de la formation, l'apprenant doit savoir :

- *Respecter le protocole pour la fabrication des cocktails en utilisant les fiches techniques adéquates pour réaliser des cocktails*
- *Choisir les ingrédients et le matériel adéquats*
- *Doser les ingrédients nécessaires à la réalisation et doit savoir mélanger les liquides adéquats*
- *Laver et travailler les fruits et légumes, les condiments et les épices selon la recette*
- *Dresser les cocktails avec le verre et la décoration permettant de mettre en valeur la préparation*
- *Maîtriser le vocabulaire professionnel du bar*
- *Adapter la production au flux et au rythme d'arrivée de la clientèle*
- *Vérifier la concordance de l'affichage (prox, propositions du jour...) avec l'offre proposée*
- *Mettre en scène le produit et contribuer à créer l'ambiance de l'établissement*
- *Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service*
- *Réaliser la chaîne des opérations en conciliant à la fois les règles d'hygiène et de sécurité et les règles de l'art.*

