



PLAN DE FORMATION ACCUEIL – SERVICE ET MIXOLOGIE AU BAR

Public visé : Tout personnel de restaurant, et public en reconversion, appelé à accueillir, prendre en charge, servir et fidéliser la clientèle de restaurant.

Objectifs : Acquérir les compétences de base ou se perfectionner pour entretenir un bar, mettre en place les points de ventes, accueillir la clientèle, servir les spiritueux, les mélanger et les décorer selon les règles professionnelles, conseiller et vendre grâce aux documents internes.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un professionnel du service (MOF 2004) et de la sommellerie. Alternance d'apports théoriques et pratiques assistés par les outils vidéos et informatiques.

Méthodes d'évaluation : formatives et bilan en fin de formation.

Contenu de la formation :

- ✓ Evaluation des acquis et mise à niveau des connaissances sur le bar :
 - Le personnel
 - Règles d'hygiène et de sécurité
 - Le matériel de bar
 - La verrerie
 - Les locaux
 - Les documents de vente
- ✓ Prises de commande manuelle ou informatisée, les circuits de distribution (restaurant, office, bar, cave)
- ✓ Techniques d'accueil et de service, pour promouvoir les ventes et fidéliser les clients.
- ✓ Mise en place et déroulement du service
- ✓ Connaissances des boissons avec et sans alcool
 - *Le monde des spiritueux* : identification & classification, procédés d'élaboration (a.b.v., a.b.a, liqueurs, alcools blancs et bruns, Champagnes)
- ✓ Gestion de bar, réception, rangement et stockage des produits du bar :
 - Création de fiches techniques
 - Calcul des coûts
 - Aménagement et présentation de l'arrière du bar
- ✓ Mixologie :
 - Règles de mélanges des boissons
 - Utilisation du matériel
 - Création et décoration de cocktails classiques et tendances
- ✓ Initiation à la dégustation analytique : techniques de base de l'analyse sensorielle des boissons