

# Maîtriser les essentiels du bar

Réaliser des cocktails classique contemporains

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, vous serez capable de maîtriser les techniques de service au bar et de gérer vos approvisionnements.

## Programme

### Découvrir les règles fondamentales du bar

Les cocktails contemporains

Les principes généraux de composition d'un cocktail (nombre d'ingrédients, quantité d'alcool, types de spiritueux ...)

L'équilibre d'une boisson

La décoration

L'ordre de confection

Rédaction de fiches techniques

Adaptation du dosage à la verrerie

La glace et les glaçons

### Différencier les verres, les familles et les types de cocktails

Les différents types de verres et leur utilisation

Les différentes familles et catégories de cocktails

### Gérer ses approvisionnements

Notions de base du stock de bar

Techniques de gestion des stocks

Suivi des stocks

### Être capable d'utiliser le matériel de bar et en comprendre l'utilisation

Règles communes à tous les modes de réalisation

Réalisation directement au verre Réalisation au verre à mélange Réalisation au shaker

### Connaître et réaliser des cocktails classiques contemporains

Mise en place du poste de travail

Démonstration et réalisation de cocktails selon les 3 méthodes

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation continue

### Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration : salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.

### Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

370 € par stagiaire

### Adresse

**Site de Rennes/Bruz**  
Campus de Ker Lann,  
6 Rue des frères Montgolfier, BP  
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



## Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation opérationnelle avec de nombreuses mises en situation

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Aucun pré-requis

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Découvrir les règles fondamentales du bar. Différencier les verres, les familles et les types de cocktails.  
Savoir gérer ses approvisionnements. Être capable d'utiliser le matériel de bar et en comprendre l'utilisation.  
Connaître et réaliser des cocktails classiques contemporains.

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

## Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques, cas pratiques et très nombreux exercices. Ce stage privilégie une participation active des participants.

Date et mise à jour des informations : 17/01/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Les sessions



### Bruz

- Nous contacter

## Contacts



### GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435  
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz  
Tél. : 0299054545 - [cci.formationcontinue@fac-metiers.fr](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

