



## SAVOIR MIEUX MAITRISER LES TECHNIQUES DE SERVICE DU BAR – NIVEAU 1

### ORGANISME DE FORMATION

Raison sociale : SARL FRANCK THOMAS FORMATION - N° de SIRET : 799 291 703 00012  
N° Déclaration Activité Prestataire de Formation : 93060733706  
FTF est reconnu « Qualifié OPQF » le 22/02/2017 sous le n°0217SP003278  
Adresse : 147 impasse de la Brague - Résidence « Le Méridien » Villa n°2 - 06600 Antibes  
Tél : 07 50 49 20 21 - E-mail : [nadia@franckthomas.fr](mailto:nadia@franckthomas.fr) - Site internet : [www.franck-thomas.fr](http://www.franck-thomas.fr)  
Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : **Nadia Droniou**  
**Domaine** : Bar – **Thème** : Service – **Formacode** : 42723  
**Modalité** : Présentiel – Effectif minimum de 2 et maximum de 8  
**Public ciblé** : Personnel de salle, managers, gérants salariés, responsables de cuisine

### OBJECTIFS

- Identifier les besoins de l'environnement professionnel du bar, les locaux, le matériel
- Connaître les bons usages de présentation des boissons
- Elaborer et mettre en place un bar à thème attrayant

### PROGRAMME DE FORMATION

- Comprendre le métier de barman : savoir-faire et déontologie
- Décrire la mise en place et les méthodes de travail
- Schématiser le tour du monde des alcools et autres boissons
- Découvrir les familles de produits et leur classification
- Mémoriser les principes de réalisation des cocktails
- Réaliser un cocktail classique avec et sans doseur (doser une verse)
- Servir un apéritif classique : méthode, dosage
- Appliquer la bonne gestuelle, la bonne posture
- Définir les bonnes pratiques, les produits à mélanger, ceux à ne pas mélanger
- Lister les termes de bar
- Concevoir une base aromatique (sirop, jus...)

### PRÉ-REQUIS

- Maîtriser les fondamentaux du service en salle
- Être capable d'accueillir la clientèle de l'établissement
- QCM au départ de la formation

### MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

Être majeur pour la dégustation de vin

#### 1. les modalités pédagogiques :

Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective  
Jeux de rôles : langage et gestuelle face à un client

#### 2. le rôle du ou des formateur(s) :

Evaluer les compétences - Evaluer les acquis - Apport théorique  
Animer le groupe et faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative (questions ouvertes, chercher l'erreur, méthode de l'incident...)

#### 3. les matériels utilisés :

Présentations sur divers PowerPoint développés par Franck Thomas Formation

#### 4. les documents remis aux participants :

Copie des présentations PowerPoint et des documents de support remis aux stagiaires sur clé USB fournie par Franck Thomas Formation

#### 5. nature des travaux demandés aux participants :

Réaliser un commentaire de dégustation - Être en capacité de rédiger une fiche de synthèse sur la présentation d'un accord mets et vins  
- Choisir des vins en accord avec des menus - Classifier des vins par style de vin et par région

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Des connaissances : QCM de fin
- De l'appréciation des participants : compte-rendu d'intervention formateur et évaluation stagiaire