

RHR-36- Le bar : recettes moléculaires avec plateforme technique et relation clientèle

36.01 INTRODUCTION :

Il fallait bien s'en douter... Depuis que la science cherche à expliquer ce qu'il y a autour de nous, la rencontre avec votre monde se devait d'être inévitable. Loin de transformer les barmen en chimistes comme le laisseraient à penser les esprits chagrins, cette discipline fait appel à la curiosité et à l'esprit méthodique qui sommeillent en chacun de nous.
Reste aux barmen à bien recevoir son client, et à lui vendre ses réalisations.

36.02 OBJECTIFS :

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de reproduire les recettes qu'ils auront exécutées et de mieux analyser les réactions physiques et chimiques qui s'offrent dans leur travail au quotidien. Ils seront capables d'appliquer les règles de base d'une bonne relation client que l'on parle de son accueil ou de l'acte de vente.

36.03 PROGRAMME :

Jour 1

Histoire de la cuisine moléculaire :

Du XVII^{ème} siècle à nos jours....Histoire et précurseurs des recettes moléculaires.

La science et la cuisine, les bases.

Revoir ou découvrir les bases de la physique et de la chimie au travers de votre vie professionnelle de tous les jours.

Les produits et leurs propriétés

La tensio-activité.

Définition et applications.

Parfums et arômes.

La diffusion des épices et arômes dans la cuisine : dans les liquides et dans les solides.

Quelques exemples de recettes et leurs approches « scientifiques » :

- Les gelées et gels
- Respect du goût et des couleurs
- Dégustation de vin (s)

Jour 2

Apprendre à se connaître à écouter et à suivre une consigne.

Par le biais d'exercices en individuel et en commun les stagiaires découvriront les vertus de l'écoute et de la concentration en travail de groupe.

Mise en commun des réalités des stagiaires

En débattant avec les autres sur le thème « qu'attendez vous de ce stage et quelles sont vos réalités », les stagiaires livreront leurs représentations sur ce que devrait être ce stage.

La fiche technique d'un cocktail de base.

Acquisition de techniques de base pour la réalisation de cocktail avec ou sans alcool.

Les couleurs.

Travail sur les couleurs primaires et complémentaires.

L'importance de la vue sur l'appétence.

Jeux ludiques amenant les stagiaires sur le postulat disant que ce qui est beau est plus facilement vendable.

Les mariages de couleurs.

Les stagiaires apprennent comment marier les différentes couleurs : « ce qu'il faut faire et ne pas faire ».

Décorez vos cocktails.

A l'aide d'une mercuriale « maison » les stagiaires en petits groupes, proposent des cocktails décorés théoriques.

DUREE
4 jours

PUBLIC
Barman, Chef-barman,
Bar manager,
Professionnels du Bar

NIVEAU
DE CONNAISSANCES
PREALABLES
Débutant(e)s
ou confirmé(e)s

SUIVI
Feuille d'émergence
Evaluation des connaissances
en cours de sessions
par mise en situation
Attestation de stage

PEDAGOGIE
Active, démonstrative,
expositive

ENSEMBLE DE LA FORMATION
(COUT HT)
(nous consulter)

FORMATEUR
Conseiller en œnologie,
mixologie, flair

Pour un programme
sur mesure :
nous consulter

Tél +33(0) 977 604 653
Fax +33(0) 139 139 980
GSM +33(0) 688 627 930

info@randasys.com

Les mariages de goût.

Schéma du goût et les accords qu'attendent les clients pour un cocktail.

Composez votre cocktail vous-même.

Les stagiaires composent individuellement des cocktails de manière libre, puis de manière imposée (thème).

Jour 3

Recevoir le client : les règles de base.

- L'accueil et la mise à l'aise du client

Vendre, pour quoi faire ?

- Les principes de la vente et des marges réalisées.

Vendre au mieux de tous les intérêts.

- Vendre c'est satisfaire tout le monde, le client, le salarié, les employeurs ; les enjeux de l'échange à somme nulle.

Jour 4 (validation)

- Avec le café, le petit chocolat pétillant (solubilisation des sucres)
- Le café mexicain mousseux (émulsion des liquides)
- Sphère pomme caramel, vodka (sphérification, billes dures)
- Sphère de chorizo au cidre (sphérification inverse, billes molles)
- Jus de raisin perlant (fermentation)
- Cubes gelée thé pomme betterave (infusion)
- Sangria blanche (antioxydation)
- réalisation des recettes selon la carte en cours de réalisation et validation.

A la charge du client : matériel, poudre, une bouteille de vin blanc, colorant alimentaire rouge et bleu, balance au gramme.