

SAS CASA VOSTRA

68 bis, avenue des Pyrénées
31600 MURET

Email : frederic.razzetto@yahoo.com

Tel : 06 09 07 87 61



FORMATION MIXOLOGIE ET SOMMELLERIE EN CONDITIONS DE SERVICE DANS UN RESTAURANT

LES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DE LA FORMATION :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Maîtriser le vocabulaire de la mixologie et de la sommellerie ;
- Savoir décrire un vin à un client ;
- Savoir comment déguster un vin afin de pouvoir l'expliquer à un client ;
- Savoir proposer un accord mets et vins ;
- Savoir réaliser les différents types de cocktails ;
- Savoir réaliser un cocktail à étages ;
- Gérer des approvisionnements ;
- Mettre en place un service.

PUBLIC VISÉ :

Tout public (Salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion professionnelle, projet de création d'entreprise, dirigeants).

NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS :

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.

DURÉE DE LA FORMATION :

35 heures, réparties sur 5 journées.

Horaires : du mercredi au samedi : 10h-14h / 17h-21h30.

LES MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

La formation s'effectue **en présentiel** dans les locaux de l'organisme de formation (restaurant) et avec les moyens techniques mis à disposition par le formateur.

Les stagiaires devront venir en tenue décontractée mais correcte, jambes couvertes et chaussures fermées, cheveux attachés si cheveux longs.

La formation est constituée :

- D'une **partie théorique** (démonstration par simulation d'une journée d'activité par le formateur) avec des supports pédagogiques (***livret du stagiaire***) qui seront mis à la disposition de chaque stagiaire en amont de la formation par voie électronique, puis en version papier le premier jour de la formation.

SAS CASA VOSTRA

68 bis, avenue des Pyrénées

31600 MURET

Email : frederic.razzetto@yahoo.com

Tel : 06 09 07 87 61



- D'une **partie pratique** (application par le biais d'exercices et cas pratiques réalisés par les stagiaires selon diverses simulations - mises en situation professionnelles).
- D'interactions continues entre le stagiaire et le formateur

CONTENU DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

INTRODUCTION (1h) :

Présentation de la formation (méthodologie, modules, objectifs, planning) et du formateur ;

Présentation de chaque stagiaire, son parcours, ses besoins, ses projets, son ressenti au départ de la formation.

Distribution du **livret du stagiaire** en version papier.

MODULE 1 (2 heures) - Règles d'hygiène et de sécurité

Tenue et lavage des mains, entretien et nettoyage des surfaces, stockage des denrées, règles d'utilisation et entretien du matériel.

MODULE 2 (8 heures) - Connaissances élémentaires en mixologie et en sommellerie

Vocabulaire associé à la mixologie et à la sommellerie. Vérifications de la compréhension des termes et savoir les utiliser.

MODULE 3 (8 heures) - Décrire les caractéristiques d'un vin à un client

Notion de robe, nez et bouche d'un vin. Explications des termes complexes utilisés au client. Savoir déguster un vin selon le protocole de dégustation afin de l'expliquer à un client. Savoir servir et conserver un vin. Savoir réaliser un accord met et vin.

MODULE 4 (3 heures) – L'approvisionnement

Présentation de nos différents types de fournisseurs, apprendre à commander la juste quantité en fonction du débit moyen et des fréquences de réassort.

MODULE 5 (10 heures) – La mise en place des cocktails et l'élaboration des trois types de cocktails (short drink, long drink et hot drink).

Apprendre les découpes au couteau, savoir doser des quantités de liquides de densité différentes. Apprendre à réaliser les trois types de cocktails. Savoir réaliser un cocktail à étage. Savoir gérer les variations de températures dans un cocktail (froid et tempérer, tempérer et chaud, chaud et froid).

MODULE 6 (3 heures) – ÉVALUATION FINALE - Mise en situation professionnelle

- **Epreuve écrite** composée de 10 questions apportées par la théorie vue dans le **livret du stagiaire**.
- **Epreuve pratique** : réalisation en autonomie d'un cocktail de type long drink à 3 étages. Savoir analyser un

SAS CASA VOSTRA

68 bis, avenue des Pyrénées

31600 MURET

Email : frederic.razzetto@yahoo.com

Tel : 06 09 07 87 61



vin à la vue de sa robe, au nez et en bouche. Conseiller un accord met et vin à l'ensemble d'une table de 4 personnes, avec des choix de plats différents, en justifiant les propositions.

CONCLUSION : Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires.

L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION :

Robin Jové occupe le poste de responsable de salle depuis maintenant plus de quatre ans et s'est spécialisé auprès de mixologues et œnologues reconnus dans le métier afin d'approfondir ses connaissances et ses capacités en la matière.

Aujourd'hui, l'établissement où il travaille possède une grande renommée, et son objectif est de transmettre son savoir.

LES MOYENS D'ÉVALUATION MIS EN ŒUVRE ET SUIVI :

- Une **feuille d'émargement** sera distribuée, datée et signée chaque jour (matin et après-midi) par chaque stagiaire et par le formateur.
- Le **contrôle des acquis** s'effectue tout au long de la formation, validant chaque étape par des mises en situation pratiques et des questions orales.
- Une **évaluation finale des compétences** de la formation, composée de deux épreuves :
- **Epreuve écrite** composée de 10 questions apportées par la théorie vue dans le **livret du stagiaire**.
- **Epreuve pratique** : réalisation en autonomie d'un cocktail de type long drink à 3 étages. Savoir analyser un vin à la vue de sa robe, au nez et en bouche. Conseiller un accord met et vin à l'ensemble d'une table de 4 personnes, avec des choix de plats différents, en justifiant les propositions.
- Un **certificat de réalisation** sera remis à chaque stagiaire après évaluation des compétences par le formateur.
- Un **questionnaire de satisfaction** de la formation sera remis à chaque stagiaire le dernier jour de formation.

DÉLAI D'ACCÈS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION :

Pour tout contrat conclu à distance ou hors établissement, l'inscription s'effectue au minimum 14 jours avant le début de la formation, tout d'abord par une prise de contact par mail : frederic.razzetto@yahoo.com ou par téléphone au 06 09 07 87 61.

L'entrée en formation est ensuite validée à la suite d'un entretien téléphonique dont l'objectif est de collecter les besoins du bénéficiaire et de prendre en compte ses attentes.

SAS CASA VOSTRA

68 bis, avenue des Pyrénées

31600 MURET

Email : frederic.razzetto@yahoo.com

Tel : 06 09 07 87 61



Lors de cet échange nous informons le bénéficiaire sur le calendrier, la durée et le lieu de la formation, les objectifs visés, les évaluations, l'organisation et le déroulement, ainsi que les possibilités de financement de l'action.

Une convention de formation, accompagnée d'un devis, sera ensuite adressée pour validation par le bénéficiaire (employeur ou individu) et sera à compléter et à nous retourner datée et signée afin de finaliser votre inscription.

Un questionnaire individuel de positionnement sera remis en amont de la formation à chaque stagiaire afin de pouvoir évaluer au mieux les besoins, les attentes et les objectifs de chacun.

TARIF :

Le coût total de la formation s'élève à 1500 € TTC (dont TVA 20%).

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toute question, merci de contacter Frédéric Razzetto : frederic.razzetto@yahoo.com - 06 09 07 87 61.

CONTACT

Frédéric Razzetto : frederic.razzetto@yahoo.com - 06 09 07 87 61.