FORMATION BARMAN

DU 6 AU 9 AVRIL

«Gestion du bar, maîtrise des spiritueux et cocktails classiques,
le service et la vente adapté à l'hôtellerie de luxe »

EN PARTENARIAT AVEC

VATEL
HOTEL & TOURISM BUSINESS SCHOOL

INTERCONTINENTAL
HOTELS & RESORTS

SAF
Service à la Française

CHRISTOPHE DAVOINE

Christophe DAVOINE a obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France Barman en 2015. Habitué de l'île Maurice pour y avoir réalisé plusieurs formations des Barmans des hôtels 5* en 2018 et 2019, avec plus de 13 années d'expérience dans le monde du bar et de l'hôtellerie du luxe, il a acquis une parfaite connaissance théorique et pratique du métier et de la transmission de son savoir-faire.

Chef barman de Disneyland Paris et dans des grands établissements parisiens comme le Peninsula Paris et l'hôtel de Crillon, Christophe est extrêmement créatif et sait répondre aux attentes d'une clientèle internationale exigeante.

Il a notamment mis au point des recettes « A Part of Me » ou encore « Moment Partagé », des cocktails primés lors des compétitions internationales. Ouvert et disponible, c'est de manière ludique et interactive qu'il aime animer ses présentations et former les professionnels du bar.

DESCRIPTION DU MÉTIER

Il a une connaissance approfondie de ses produits pour optimiser ses compétences commerciales. Il maîtrise la psychologie du client afin de proposer des produits de sa carte auxquels le client n'aurait pas pensé. Il est à l'écoute du client et propose un produit en adéquation avec les goûts et préférences de ce dernier.

Cette formation complète l'expertise nécessaire au métier de « Butler » sur les aspects barman en appui à un service haut de gamme. Le métier de Butler qui nécessite une pluridisciplinarité aux métiers du service et de la table est particulièrement recherché dans les villas ou résidences de luxe. Cette formation est une occasion unique pour les « Butlers » de parfaire leurs connaissances sur les aspects bar, service et gestion du bar et pour les barmans ou Maitre d'hôtel de connaitre le métier de Butler.

Objectifs de la formation

Consolider et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De développer ses compétences en psychologie client,
- De connaître et comprendre l'association des goûts pour la création de recettes,
- De conseiller les clients dans un milieu haut de gamme,
- D'apprendre les techniques de vente afin de faire de la vente incitative (upselling),
- De développer sa capacité d'innovation,
- De comprendre les codes de l'industrie de luxe,
- De comprendre comment gérer ses coûts (élaboration de Fiche Technique),
- De créer une ambiance festive et conviviale autour du bar,
- Gérer son bar A à Z.

Méthode pédagogique

La formation combine apports théoriques en salle, des démonstrations exécutées par le formateur Meilleur Ouvrier de France et des exercices pratiques ; permettant aux stagiaires de mettre en œuvre leurs connaissances et d'accroître leur dextérité professionnelle.

Le quatrième jour de la formation sera consacré à un concours de manière à susciter la création chez les participants. Le thème du concours sera « service haut de gamme d'un cocktail, adapté selon le moment de dégustation ».

Public concerné

Cette formation s'adresse aux professionnels du service : maitre d'hôtel, barman, « Butler » expérimentés ou à des gestionnaires ou futurs gestionnaires de bars.

Accompagnement des stagiaires

Pendant les jours de la formation, les stagiaires sont étroitement suivis et conseillés par le Meilleur Ouvrier de France. Tout au long de la formation, le formateur conseille les stagiaires et partage ses connaissances. A l'issue de la formation, chaque stagiaire recevra une attestation de participation avec succès à une formation professionnelle dispensée et validée par un Meilleur Ouvrier de France.

CONTENU DE LA FORMATION

La formation alternera pratique et théorie et comprendra :

Lors de la partie pratique les stagiaires interviendront aux côtés du formateur pour maîtriser les produits utilisés, de l'élaboration, comprendre les assemblages des grands classiques afin de développer leurs côtés créatifs et travailler le conseil client et la vente en équipe.

Les aspects suivants seront être passés en revue :

Connaissance et maîtrise de l'environnement de travail

- Réaliser une fiche technique,
- Gérer ses coûts à travers le respect des fiches techniques et la compréhension des coûts matière.

Connaître et comprendre les produits utilisés

- L'histoire des boissons mélangées à travers le temps,
- Connaissance et classification de cocktails classiques,
- Connaissance des ingrédients de base aux cocktails classiques,
- Connaître les classiques,
- Dégustation de produits à l'aveugle.

Connaissance des alcools apéritifs et digestifs

- Connaissance et classification des spiritueux,
- Mémorisation des gouts pour une association future.

Conseil et technique de vente pour une clientèle haut de gamme adapté au moment de dégustation

- Comprendre les codes du luxe et les attentes d'une clientèle haut de gamme,
- Comprendre la psychologie du client afin d'adapter son attitude et son service,
- Conseiller une clientèle haut de gamme,
- Savoir cerner les goûts du client pour mieux le conseiller,
- Vendre mieux pour vendre plus.

Réalisation de cocktails et activités autour du bar beaucoup plus de cocktail seront réalisé c'est la partie la plus attractive à laquelle les participants montre le plus d'intérêt.

- Maîtrise du matériel et de son utilisation (shaker, verre à mélange, verrerie,)
- Règles de conservation des produits,
- Organisation et mise en place du bar,
- Maîtrise des techniques de préparation et de service de cocktails classiques et assemblages des goûts (choix des ingrédients, choix de la verrerie, respect des dosages, techniques de pouring – façons de servir un classique selon les standards internationaux …),
- Design de cocktail, présentation et compréhension de cocktails signature pour développer la créativité.

Gérer son bar en toute autonomie [2]

- Anticipation et prise de commandes (…)
- Créer une ambiance festive et conviviale autour du bar

Barman dans le cadre d'une activité de Butler

- Qu'est-ce qu'un Butler ?
- Apprendre à s'occuper d'un client unique ?
- Personnalisation du service
- Gérer les habitudes client

Zoom 1 barman dans les activités de butler

Les connaissances Barman concernent une partie du métier de « Butler ». Bien que l'ensemble des connaissance transmises par cette formation sont nécessaire à un bon Butler, dans notre formation une demi-journée sera consacrée barman dans une activité de Butler. Lors de ce zoom seront notamment enseignées les techniques de compréhension du client, de l'écoute et de la psychologie d'un client unique dans le cadre d'un service VIP personnalisé pour un service en villa haut de gamme.

Zoom 2 les whisky

On parle de blended, de pure malt ou single malt, de whisky de grain, … De prime abord, le monde du whisky est vaste et complexe. Mais vous allez acquérir les clés pour en parler simplement, le décrire, et mettre des mots sur vos sensations. De sa fabrication à sa dégustation, vous allez voyager à travers l'Ecosse, le Japon, l'Irlande, les Etats-Unis … pour devenir un consommateur averti.

Le concours par équipe « Argumentation d'un produit de bar, et son utilisation en cocktail »

Le dernier jour de formation le concours se déroulera dans un esprit de camaraderie et de manière à susciter la motivation des stagiaires. Le concours aura le thème « Argumentation d'un produit de bar, et son utilisation en cocktail » avec sa fiche technique selon le thème pour sa réalisation devant une clientèle haut de gamme.
Dans la mesure du possible les équipes seront constituée par hôtel ou entreprise participant à la formation. Le cocktail gagnant recevra un tablier rouge.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Jour 1

8h30 à 10h30 - (en salle) Présentation des participants, du formateur et du programme de la formation. L'histoire des boissons mélangées à travers le temps. Connaissance des spiritueux et cocktails classiques (Quizz et fiches techniques).

10h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30 - (en laboratoire) Pratique avec l'ensemble des stagiaires, maîtrise du matériel et de son utilisation, cocktails classiques et signatures, animation et relation clients.

Jour 2

8h30 à 10h30 - (Théorie partie 2 en salle) Zoom Whiskies, reconnaissance ingrédients à l'aveugle (techniques de dégustation, comprendre et réaliser une fiche technique.

10h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30 - (en laboratoire) pratique partie 2 –

- Suite Connaissance des spiritueux et cocktails classiques (Quizz et fiches techniques)
- Suite pratique avec l'ensemble des stagiaires, maîtrise du matériel et de son utilisation, cocktails classiques et signatures, animation et relation clients.

Jour 3

8h30 à 10h30 - (en salle) **Zoom Butler** (Etude de la psychologie client, compréhension, écoute et techniques commerciales). Explication de la transversalité du métier Barman / Butler, et comprendre l'adaptation d'un produit personnalisé pour un client haut de gamme. Comment comprendre le client afin de répondre au mieux à ses attentes.

10h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30 - (en laboratoire) pratique partie 2 –

- Suite pratique avec l'ensemble des stagiaires, maîtrise du matériel et de son utilisation, cocktails classiques et signatures, animation et relation clients.

Jour 4 Concours

8h30 à 10h00 - (en salle) QCM sur la partie théorique de la formation, correction du QCM, remise des tabliers bleus du concours et questionnaires de satisfaction

10h00 à 12h30 - (en laboratoire) Préparation, réflexion, fiche technique et design par les équipes avec l'aide du formateur (sous forme d'ateliers).

15h00 à 16h00 - (pratique) réalisation des cocktails des apéritifs et des digestifs, décor et explication orale du procédé, des produits utilisés et des assemblages par équipe et devant le jury présidé par le Meilleur Ouvrier de France

16hr30 - remise des certificats à l'ensemble des stagiaires et du résultat du concours « tablier rouge » pour les membres de l'équipe gagnante.

17h00 - Cocktail de clôture

Un repas vous sera servi chaque jourà midi.

SERVICE À LA FRANCAISE

Opérateur International de
l'organisation Service à la Française
Moka Business Centre, Mount Ory road, Bon-Air, Moka, Mauritius

Téléphone: (+230) 434 04 20 / 434 12 71
inscription@servicealafrancaise.com
www.servicealafrancaise.com