

Date vendredi 3 mai 2019 – 9h30 -16h30 LDM CONDORCET Arcachon**Objectif général**

Actualisation des connaissances sur les produits et les techniques modernes et innovantes des métiers du bar. La formation sera assurée par les élèves des MC Bar d’Arcachon et de Talence sous l’égide des deux enseignants pilotes (Cathy GUILLOT & Mikaël FEITO).

- 3 ateliers thématiques animés et en association avec les élèves de la MC BAR
- Un concours de création de cocktail à partir d'une eau de vie imposée et d'un échantillon de boissons avec et sans alcool, d'épices, de fruits de coctions, d'infusions de shrub divers (voir en bas de page 2)...

PUBLIC DESIGNÉ Identifiant : 18A0041381 Second degré ACAD	Accompagner l'évolution de la MC E BARMEN	Responsable : IEN ET Eco gestion Auteur : Muzard Jerome
Code module GAIA : 45158 Public : ENSEIGNANT EN LYCEE PROFESSIONNEL Nombre de places : 12 Durée en présentiel : 6 h Détails du module / inscription	Module : Nouvelles compétences de formation MC E. BARMEN Objectifs : -Accompagner la mise en oeuvre du nouveau carnet de cocktails contemporains Contenus : Accompagner les évolutions professionnelles du métier d'employé Barmen (mention complémentaire Employé barmen). Travailler autour du nouveau Carnet de Cocktails Contemporains. Produire des ressources de formation. Regroupement : Académique	

Prévoir

Les produits, le matériel, la fiche cocktail à chiffrer, grille évaluation du cocktail, exemples du CCC...

Les repas pour le midi (12 collègues, l'IEEN, les deux formateurs = 15 mini)

9 h 00 – 9 h 30	Accueil autour d'un café
9 h 30 – 9 h 40	Le mot de l'IEEN (M. MUZARD) <i>Pourquoi une journée de formation sur les activités de BAR</i>
09 h 40 – 09 h 50	Présentation de la journée par les 2 formateurs Cathy GUILLOT (pilote MC Bar LP Condorcet Arcachon) & Mikaël FEITO (pilote MC Bar LYC de Gascogne Talence) Valérie DE GORDON (professeure service et commercialisation LP Condorcet Arcachon => logistique & organisation) Marie-Claude GALBOIS & Fabrice DEYGAT (professeurs service et commercialisation LP Condorcet Arcachon => logistique & repas élèves & enseignants) Présentation (rapide) du carnet de cocktails contemporains
09 h 50 – 12 h 30	- Ateliers tournants
⇒ Atelier 1 Animateurs Éléves MC BAR Participants Tous les collègues tournent successivement	Thème : TECHNIQUES DE RÉALISATION DES COCKTAILS <i>Les cocktails classiques préparés en baccalauréat professionnel seront réalisés avec des bouteilles d'eau, le matériel et la verrerie nécessaires à l'élaboration afin de perfectionner la technique de confection de chacun.</i> <i>Six postes de travail avec deux élèves de la mc barman qui initient aux méthodes d'élaboration des cocktails deux professeurs.</i> Objectifs : découverte et révision sur les techniques de réalisation des cocktails classiques en association avec deux enseignants pilotes et des élèves de la MC BAR Travail à produire : prise de notes
⇒ Atelier 2	Thème : PRÉSENTATION DES PRODUITS ET RECONNAISSANCE OLFACTIVE

<p>Animateurs Élèves MC BAR</p> <p>Participants Tous les collègues tournent successivement</p>	<p>Les élèves feront découvrir les caractéristiques, les différences gustatives et d'élaboration de produits (des whiskies, des vermouths, des rhums...).</p> <p>Les professeurs procéderont à la reconnaissance olfactive de quelques eaux de vie, liqueurs, apéritifs.</p> <p>Objectifs : découverte et révision sur les techniques de réalisation des cocktails classiques en association avec deux enseignants pilotes et des élèves de la MC BAR</p> <p>Travail à produire : prise de notes</p>
<p>⇒ Atelier 3</p> <p>Animateurs Élèves MC BAR</p> <p>Participants Tous les collègues tournent successivement</p>	<p>Thème : DOSAGE ET TECHNIQUES DE VERSE</p> <p>Les élèves présentent les différents « jiggers » (petit verre mesureur) pour doser les ingrédients. Ils montrent les différentes techniques de verse : la verse libre, au jigger et au bec verseur. Les professeurs s'exercent aux différentes verses dans différents verres.</p> <p>Objectifs : découverte et révision sur les techniques de réalisation des cocktails classiques en association avec deux enseignants pilotes et des élèves de la MC BAR</p> <p>Travail à produire : prise de notes</p>
<p>12 h 30 – 13 h 30</p>	<p>Repas au restaurant d'application</p>
<p>13 h 30 – 15 h 30</p>	<p>Reprise travail en atelier thématique</p>
<p>⇒ Concours de cocktails</p> <p>Animateurs Élèves MC BAR</p> <p>Participants Tous les collègues tournent successivement</p>	<p>Thème : CONCOURS DE BAR : CRÉATION D'UN COCKTAIL ET DE SA DÉCORATION => PRÉPARER LA PRÉSENTATION SON COCKTAIL</p> <p>Création en binôme d'un cocktail original</p> <p>Mise à disposition de jus de fruits, de sirops, de jus d'agrumes, d'eaux-de-vie, de fruits et de différents matériels nécessaires à la réalisation de décorations simples.</p> <p>Objectifs : par binômes les professeurs (en association avec les élèves de la MC BAR) réalisent des associations de produits dans le but de créer un cocktail et sa décoration, tout en respectant les règles de confection. Les élèves guident et aident les professeurs dans leur démarche. Une fiche technique est rédigée ainsi qu'un argumentaire de commercialisation</p> <p>Travail à produire : création d'un cocktail, réalisation de la fiche technique, chiffrage, rédaction d'un argumentaire de vente, et présentation au groupe</p>
<p>15 h 30 – 16 h 30</p>	<p>Présentation de chaque cocktail au jury avec argumentation</p> <p>Proclamation des résultats</p> <p>Bilan de la journée</p> <p>Mise en commun des fiches cocktail sur le site de la filière HR.</p>

La tendance des « shrub maison »

Pour créer leurs cocktails, les mordus de mixologie ne jurent plus que par d'étonnants vinaigres à boire.

Dans les meilleurs bars à cocktails, entre les flacons de bitters et les bouteilles d'alcool, on trouve un autre ingrédient moins connu, mais ô combien important : le « shrub ». Son but ? Des cocktails toujours plus personnalisés et expérimentaux.

Délicieux vinaigre à boire

Dérivé du mot arabe « sharab » qui signifie « boisson », il s'agit d'un mélange d'eau, de sucre, de fruits, de légumes ou d'épices, et de... vinaigre. Et le sirop acidulé est devenu une vraie référence chez les bartenders qui peuvent laisser libre cours à leur imagination. Et surprendre leurs clients. « Ça apporte une autre dimension au goût avec lequel les gens ne sont pas habitués. Avec un shrub, tu peux ajouter des saveurs à la fois fruitées, sucrées et acides sans toujours utiliser des agrumes »

Sources : <https://parismatch.be>





