

LES BASES DE L'AIDE-CUISINE EN RESTAURATION 40 HEURES (2026-2027)

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation vous serez capable de :

Public : serveurs en restauration, demandeurs d'emploi , autre

Prérequis : aucun

Coût : 250 € durée : 8 heures

Equipe pédagogique : LAVENIR DELPHINE, formatrice

Méthodes et moyens pédagogiques : Exercices pratiques, études de cas réels, échanges de pratiques et outils directement transférables sur le terrain

Suivi et évaluation de la formation : Feuilles d'émargement, évaluation des acquis en cours et en fin de formation.

Modalités et délais d'accès à la formation : Analyse des besoins préalables lors d'un entretien

Attestation de fin de formation

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Contact : contact@academielax.com Tel : 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien avec Mme BOSCH

Résultats attendus

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Maîtriser rapidement les techniques de réalisation des cocktails et mocktails
- Utilisation du petit matériel de bar et le choix des contenants adaptés (verrerie).

Programme de la formation :

1. Découverte du Matériel et de la Verrerie (30 min)

- Présentation du petit matériel de bar (shaker Boston/trois pièces, cuillère à mélange, pilon, strainer, jigger).
- Choix des contenants selon les boissons (tumbler, highball, coupe, hurricane, mule...)
- Règles d'hygiène et de propreté au poste bar.

2. Techniques de Réalisation et Équilibres (1h00)

- Maîtrise des grandes techniques : shaker (agiter), stir (mélanger à la cuillère), build (construire directement dans le verre).
- Équilibre des saveurs (sucre, acidité, amertume, dilution).
- Réalisation de cocktails classiques et contemporains, ainsi que de leurs déclinaisons sans alcool (mocktails).
- Cours théorique sur les différentes catégories de boisson

3. Vente Additionnelle et Argumentaire (30 min)

- Mise en valeur de la carte des boissons auprès des clients.
- Conseil et orientation du client selon ses goûts (apéritifs, désaltérants, gourmands).
- Techniques de vente additionnelle pour dynamiser le panier moyen au bar et en salle
- Coût de revient d'un cocktail

Évaluation théorique

QCM de contrôle des connaissances

Évaluation pratique

Le participant devra réaliser un cocktail et un mocktail

Méthodes pédagogiques

La formation privilégie une pédagogie active et professionnelle :

- Apports théoriques.
- Démonstrations du formateur.
- Exercices pratiques.
- Mises en situation professionnelle.

Répartition indicative : environ 25 % théorie / 75 % pratique.

Moyens pédagogiques et techniques

- Bar pédagogique
- Verrerie et petit matériel de bar
- Matières premières nécessaires aux exercices.

Les points forts

- Plateau technique
- BAR d'application
- Formateurs expérimentés
- Parking gratuit