



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

#### DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 13 au 14 Octobre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 750 € HT

#### CONTENU DE LA FORMATION

Mathieu Le Feuvrier est un véritable maître dans l'art de l'hospitalité : celle qui maintient la relation client à son apogée, mais aussi dans la création de cocktails et le service des spiritueux. Il commence sa carrière par l'apprentissage du service dans de prestigieux établissements et participe à de nombreux concours, avant de lui-même former grand nombre d'apprentis. En 2014 il rejoint le Palace The Peninsula Paris, et y passe 5 ans comme Chef Barman, où il dirige 3 bars et une équipe de 50 personnes. Tout au long de son parcours, il a appris à mêler techniques de cuisines, produits de qualité, épices et aromates pour créer des boissons appréciées de tous.

- Conception d'un espace bar et mise en place
- Connaissance des boissons, spiritueux, cocktails alcoolisés, leurs caractéristiques et leurs coûts
- Création des recettes et d'une carte de cocktails incontournable et tendance
- Techniques avancées et mixologie moléculaire (ingrédients maison, équipements avancés, carbonatation, fermentation, fumée, nitroinfusion et clarification)
- Éléments de spectacle et divertissement des clients

#### METHODES PEDAGOGIQUES

- Appréhender les techniques de dressage propres à la vision du chef invité
- Mise en application pratique par les participants
- Valorisation des produits et connaissances de leurs propriétés et vertus

#### OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Comprendre la sélection des produits et l'utilisation des équipements appropriés lors de la création d'un cocktail afin de pouvoir les reproduire
- Reconnaître les boissons emblématiques, leurs caractéristiques, les processus et les critères de qualité.
- Découvrir les nouvelles tendances dans le monde de la Mixologie

## PUBLIC CONCERNE

Du serveur au barman.

## PRE-REQUIS

L'inscription à ce stage est ouverte à toutes les personnes majeures et aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

## ORGANISATION

Effectif maximum : 10 personnes

Lieu de formation : Ecole Ducasse Paris Campus

16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon

Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil)

Une tenue professionnelle est obligatoire : costume noir ou gris, chemise et chaussure noire

Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place

Appareil photo autorisé

#### APPRECIATION DE RESULTAT

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

#### SUPPORT DE COURS

Les documents pédagogiques sont remis à chaque participant en fin de stage sous format électronique.

#### ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par un professionnel, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

#### DELAI ET MODALITES D'ACCES AUX FORMATIONS

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et selon les places disponibles.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Tél : 01 34 34 19 00

Email : [pariscampus@ecoleducasse.com](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)  
[ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS