



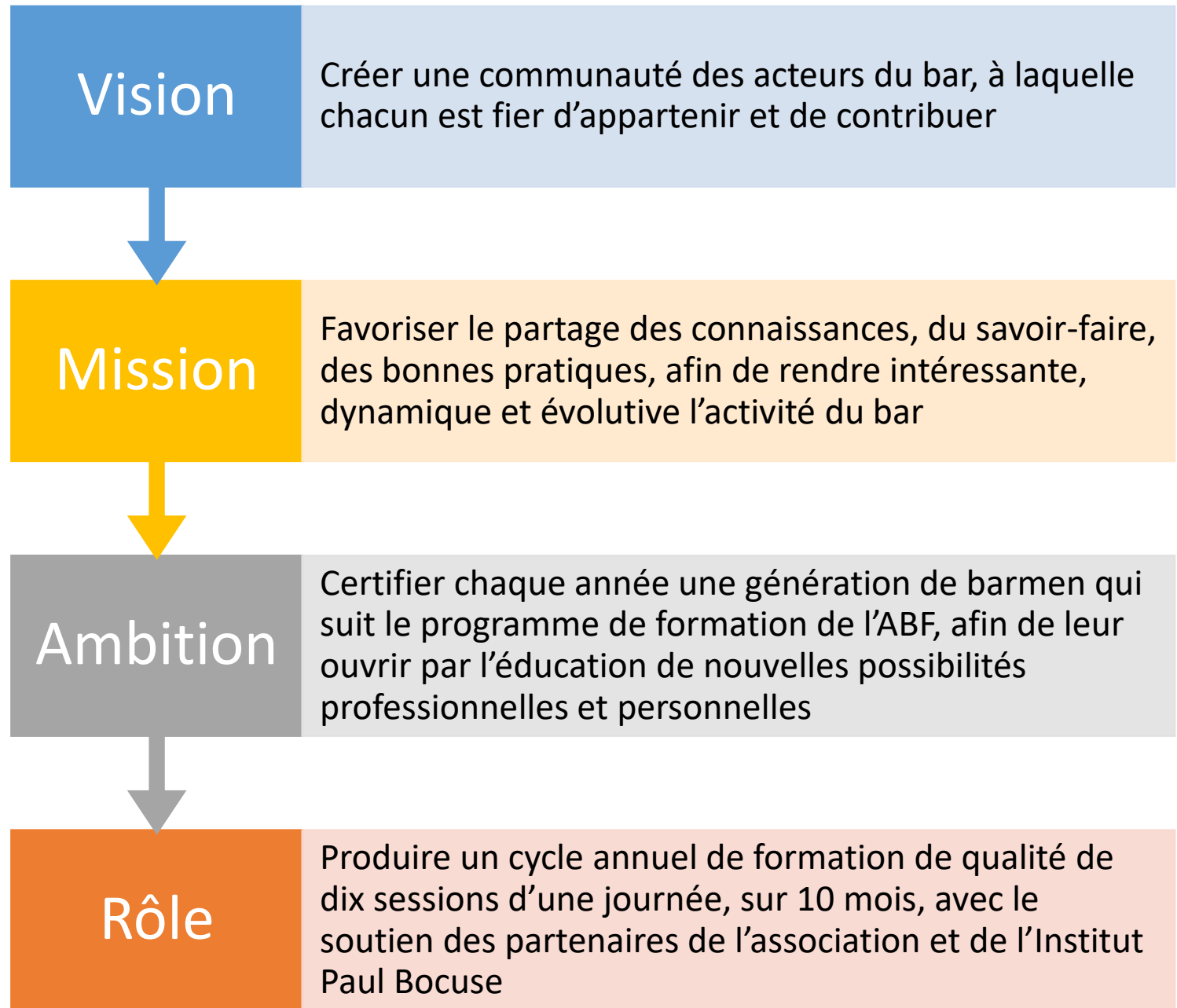
# Programme de Formation pour les Membres

année 2021 - 2022

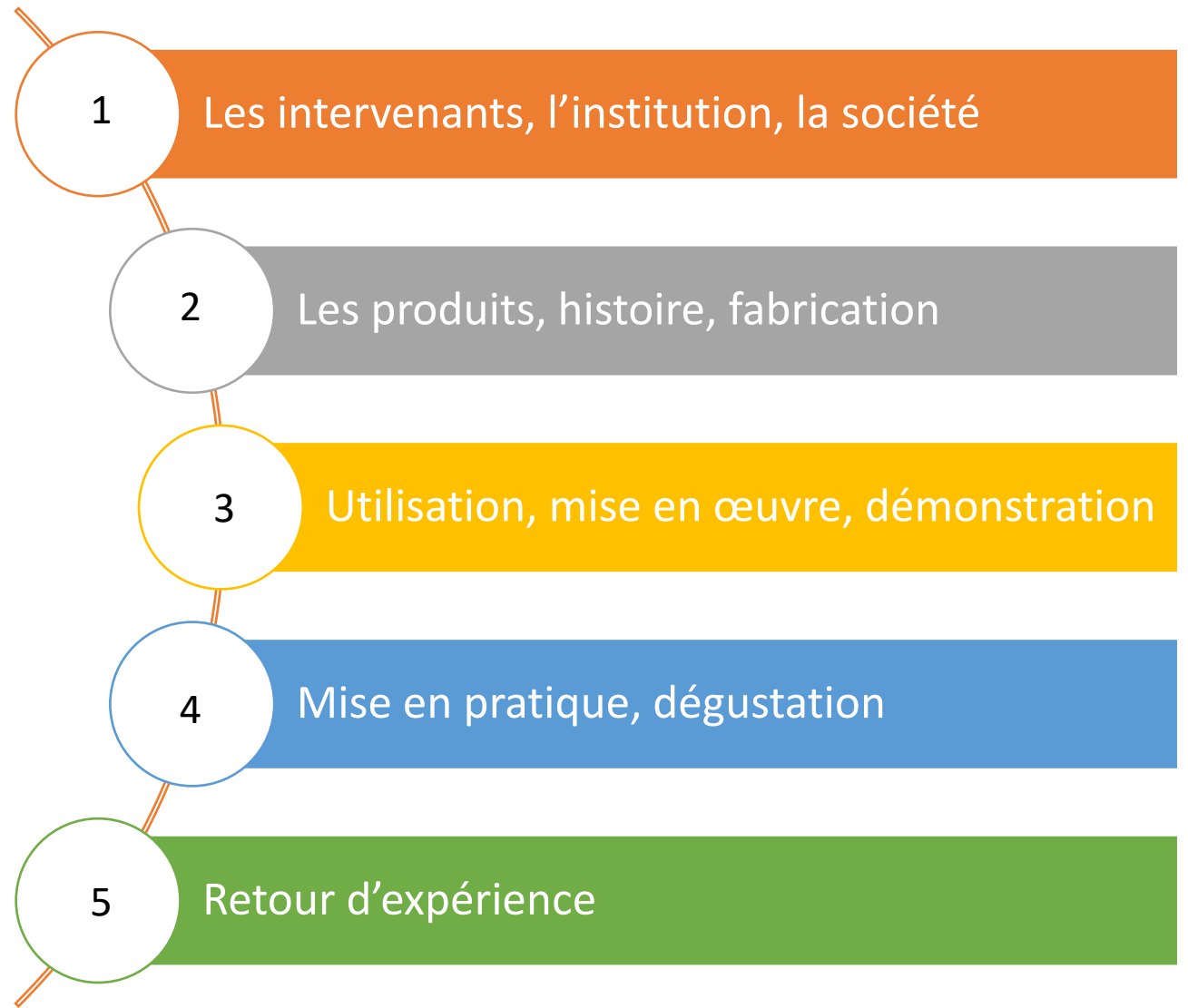
avec le soutien de



# Pourquoi?



# Méthodologie



# Les bases techniques par l'Institut Paul Bocuse



## Les outils de l'analyse sensorielle

Technique de dégustation  
Analyse multi-sensorielle

Expressions sensorielles



## Réaliser une fiche technique

Objectif de la fiche  
Valorisation des produits



## Accords mets et cocktails

Atténuation unilatérale  
Atténuation réciproque  
Similitude et continuité<sup>1</sup>



## Accords mets et café

Fromage sucré

# Le métier de barman par l'ABF



**Les outils du  
barman**



**Les principes de la  
mixologie**



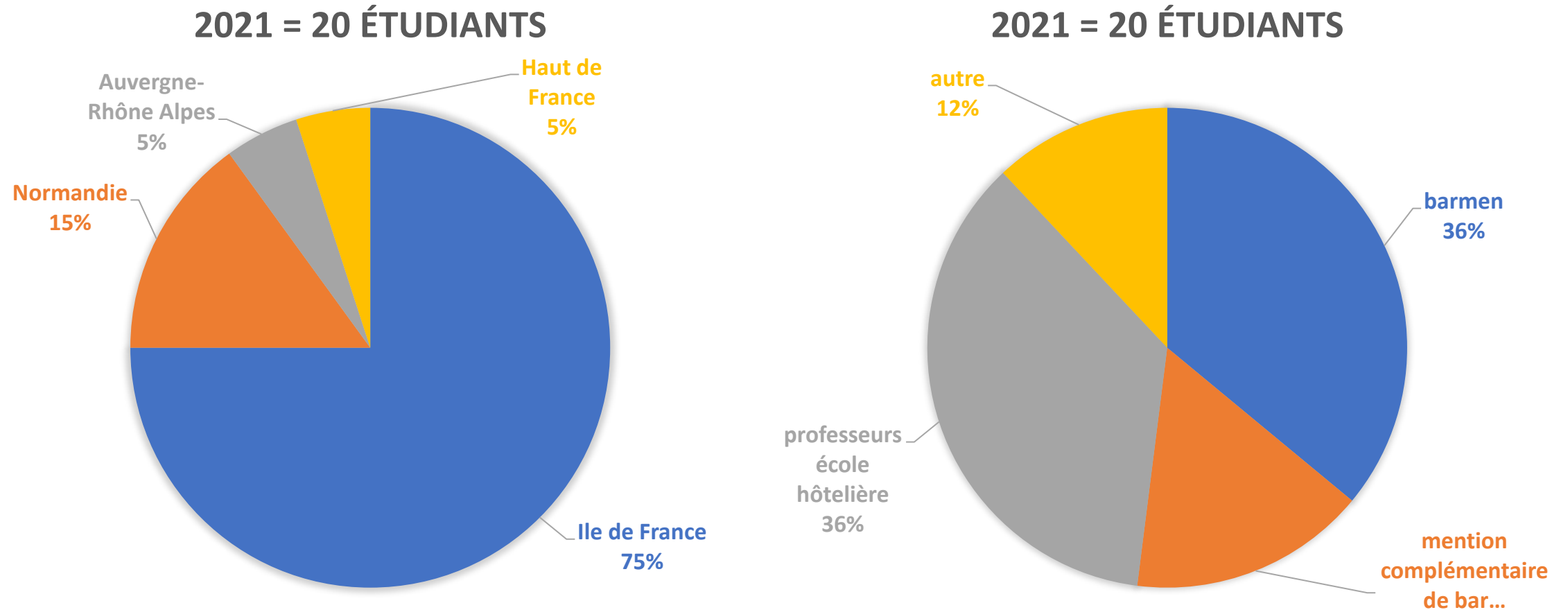
**La Consommation  
responsable**



**La décoration**

# 2021: 1 promotion de 20 étudiants

## 2021-2022: 40 étudiants répartis en 2 groupes



# L'ABF, 10 partenaires, 10 dates, 2 lieux

Les bases techniques	Spiritueux 1	Spiritueux 2	Spiritueux 3	Bières	Sirops	Eaux minérales	Vins et Champagnes	Boissons chaudes	Cérémonie des certificats
<ul style="list-style-type: none"> <li>• les outils de l'analyse sensorielle</li> <li>• la fiche technique</li> <li>• Les principes des accords mets/boissons</li> <li>• Les outils du barman</li> <li>• Les principes de la mixologie</li> <li>• La consommation responsable</li> <li>• La décoration</li> <li>• By Institut Paul Bocuse &amp; ABF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiskies</li> <li>• Gin</li> <li>• Bitter</li> <li>• By BeMixo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rhum</li> <li>• Jus de fruits</li> <li>• By BLM HD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whiskey irlandais</li> <li>• Liqueurs</li> <li>• By BLM HD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bières</li> <li>• Biéologie</li> <li>• Boissons fermentées</li> <li>• Accords mets / bières</li> <li>• By Kronenbourg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirops</li> <li>• préparations</li> <li>• By Monin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eaux plates et gazeuses</li> <li>• du nuage à la bouteille</li> <li>• Origine géographique</li> <li>• By Nestle Waters</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vins</li> <li>• Champagnes</li> <li>• Accords mets / boissons</li> <li>• by Vins Richard &amp; Champagne Tsarine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Thé</li> <li>• Chocolat</li> <li>• lait</li> <li>• by Segafredo Zanetti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• examen écrit</li> <li>• mini concours de mixology</li> <li>• remise des certificats</li> <li>• moment convivial de célébration</li> <li>• by ABF &amp; Institut Paul Bocuse</li> </ul>
Moments de consommation, « perfect serve », mélanges, cocktails									

École Hôtelière Ste Thérèse – Apprentis d'Auteuil – Paris 16ème

IPB, Ecully

# Planning des sessions – 2 sessions sur 1 mois pour chaque intervenant

	octobre		novembre		décembre		janvier		février		mars		avril		mai		juin		juin
	date 1	date 2	date 1	date 2	date 1	date 2	date 1	date 2	date 1	date 2	date 1	date 2	date 1	date 2	date 1	date 2	date 1	date 2	date
intervenant	IPB et ABF		Segafredo		BLM HD 1		Vins Richard		Monin		BLM HD 2		Kronenbourg		Campari		Nestle Waters/Davoine?		IPB & ABF
groupe 1	11 octobre		8 novembre		6 décembre		17 janvier		21 février		21 mars		4 avril		2 mai		13 juin		fin juin
groupe 2		?		?		?	31 janvier		28 février		?		25 avril		9 mai		21 juin		



# Modalités d'inscription

- Engagement individuel: dépôt de garantie “assiduité” de 100 €, remboursé en fin d'année s'il n'y a pas d'absence non justifiée
- Option repas, partagé entre stagiaires et intervenants, forfait de 12 € par repas
- Tarif “entreprise” de 250 € par stagiaire, repas compris