



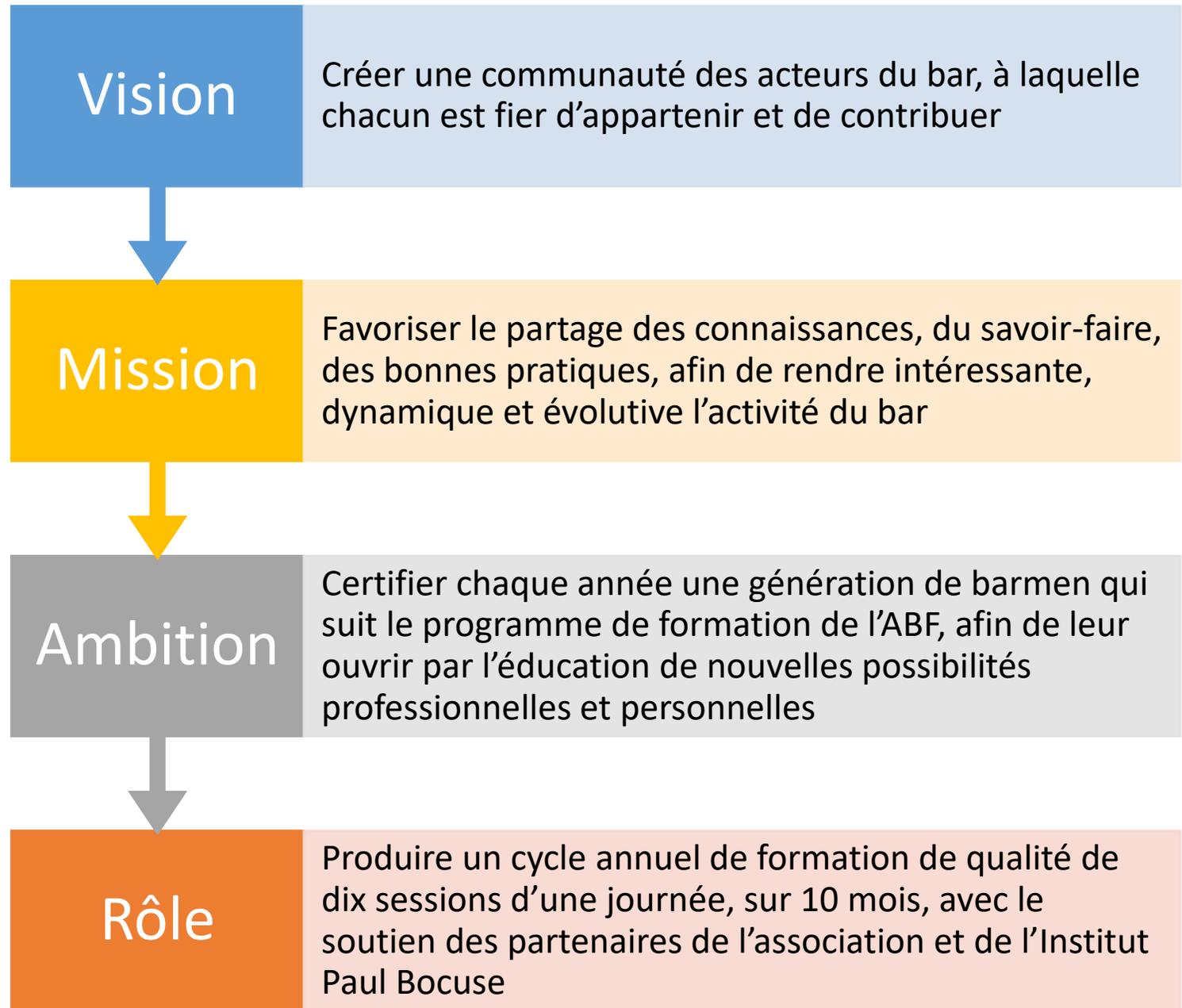
Programme de Formation pour les Membres

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 continuité¹



Accords mets et café

Fromage sucré

Le métier de barman par l'ABF



**Les outils du
barman**



**Les principes de la
mixologie**



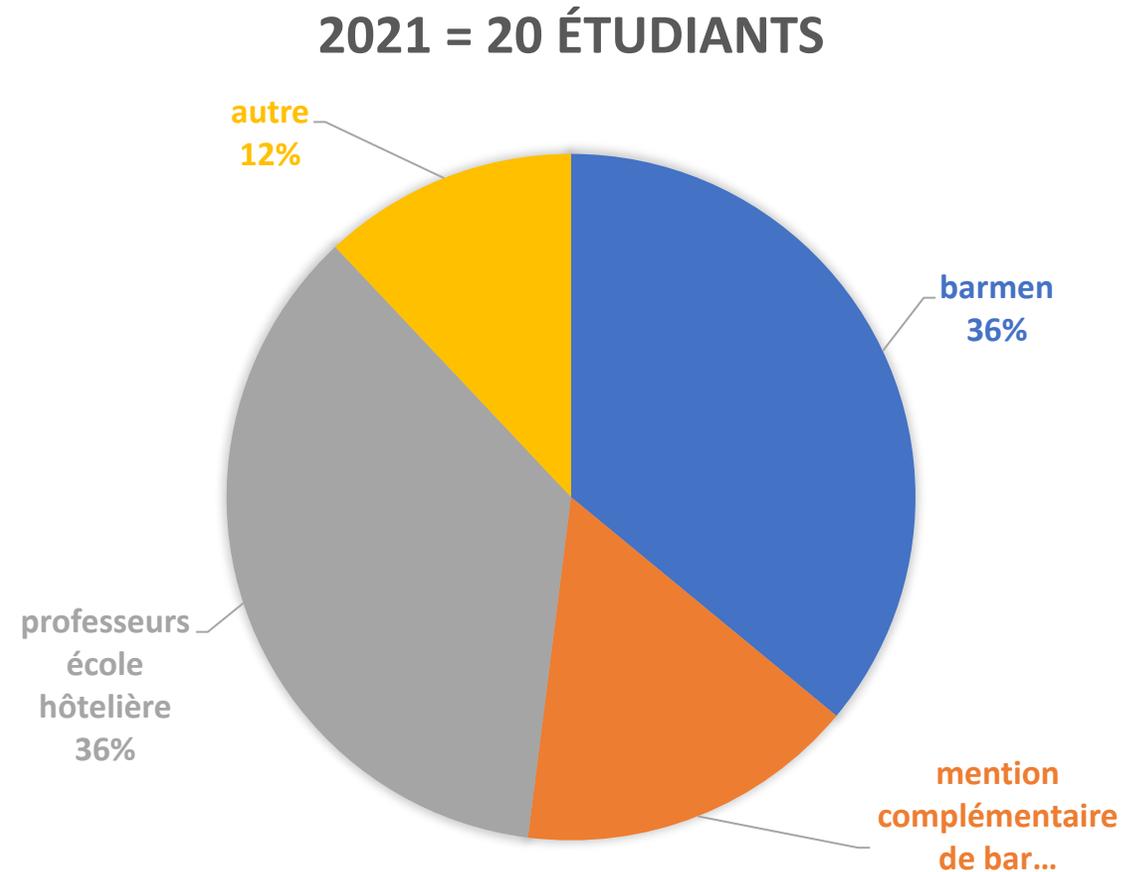
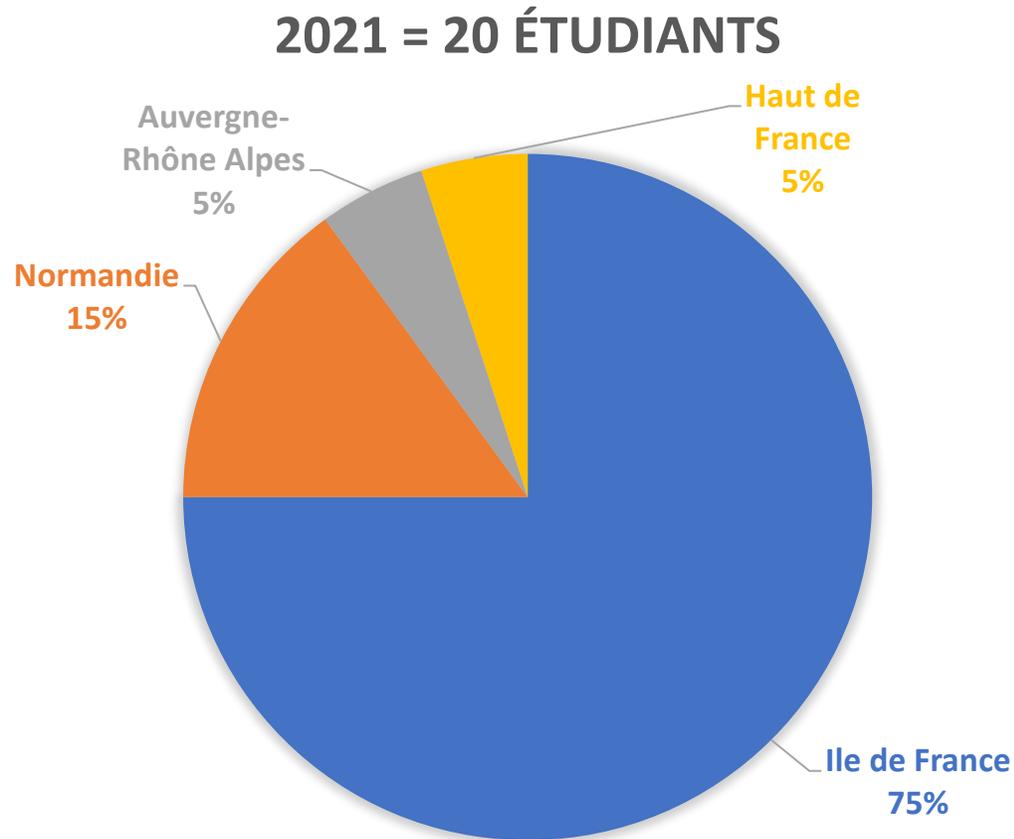
**La Consommation
responsable**



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