

PLANNING DE FORMATION BARTENDING ART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication du Bartending Le métier de Bartender	Techniques de verses en Free Pouring Apprentissage des dosages 20ml - 40ml - 50ml Pour test en multi verres	Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Direct au verre	Cours théorique: - Sirops - Jus de fruit - Liqueurs - Vermouths - Bitter Cours théorique: - La Vodka Cours théorique: - Le Rhum	Cours théorique: - Le Gin Cours théorique: - La Tequila Cours théorique: - Les Whisky
10h	Découverte du matériel de bar (nom et utilisation)		Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Verre à mélange		
11h	Accueil du client Technique de Napkins		Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Shaker		
12h	REPAS				
13h	Les règles de la création de Cocktail (Mixologie)	Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains	Pratique des techniques de réalisations Cocktails: - Ordre de réalisation des boissons - Réalisation d'une commande multiple	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Vodka et décorations Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Rhum et décorations	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Gin et décorations Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Tequila et décorations
14h	Le Cocktail: - Composition - Familles - Catégories - Verres				
15h	Découverte des Cocktails Classiques	Techniques de verses au Jigger	Théorie: Procédés de fabrications des produits		Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Whisky et décorations
16h	FIN DE JOURNÉE				