

PLANNING PRO BARTENDER

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

PLANNING PRO BARTENDER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
9h	Cours théorique: - Eau-de-vie - Le Brandy	Cours théorique: - La Bière	Cours théorique: - Sirops - Jus de fruit	Les produits tendances	La Législation d'un établissement - Licenses - Groupes de boissons - Protection des mineurs
10h	Cours théorique: - Le Cognac	Cours théorique: - Les VDN / VDL	Cours pratique: Les Mocktails (Sans Alcools) - Smoothies - Iced Tea - Detox	Cours théorique: - Le mezcal - Le Sake - Les anisés	L'approvisionnement La gestion des stocks
11h	Cours théorique: - L'Armagnac - Le Calvados	Cours théorique: - Le Champagne			Calcul des coûts d'élaboration
12h	REPAS				
13h	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base d'eau de vie, brandy et décorations Pisco - Grappa...	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Bière et décorations	Cours pratique: Atelier décorations:	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Mezcal et décorations	Mise en situation réelle: - Prise de commande - Ordre de préparation - Réalisation des Drinks
14h	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Cognac et décorations	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de VDN / VDL et décorations	- Techniques de découpes moderne - Réalisation de décorations classiques - Utilisation de différents supports	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Saké et décorations	Objectif; Gain en rapidité d'exécution
15h	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Calvados, Armagnac et décorations	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Champagne et décorations		Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base d'anisé et décorations	Remise du Certificat de Formation
16h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING PRO BARTENDER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
9h	Réalisation maison: - Sirop Falernum - Simple Syrup		Cocktails « Tiki », et décorations	Cocktails tendances « Cuban Roll » et décorations	
10h	- Sirop de Miel - Sirop de Vanille - Sirop d'Amande	La Glace: - Ice Carving	Cocktails « Prohibition », et décorations	Cocktails tendances « Hard Shake » et décorations	ATELIERS: - Cocktails créations
11h	Réalisation maison: - Lime Cordial - Emulsion de Champagne - Thé Rooibos - Apérol infusé Romarin - Ginger Beer	- Réalisation de Clear Ice	Cocktails « Punch », et décorations	Analyse poussée des techniques d'élaboration	
12h	REPAS				
13h	Exercices de verses Freestyle Bouteille	Mouvement Jigger / Bouteille	Speed Flair	Speed Flair	
14h	Exercices de verses Freestyle 2 bouteilles	Mouvement Speed Cup / Shaker	Speed Flair	Speed Flair	Mise en situation: - Réalisation d'une commande multiple
15h	Exercices de verses Freestyle Bouteille Shaker	Mouvement Pelle / Verre	Speed Flair	Speed Flair	
16h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING PRO BARTENDER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café	L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage	Les boissons à base de café: - Le Dopic - Le Lungo - Americano - Cubano	Le Lait: - Technique de montage - Partage dans différents récipients	Cappuccino: - Réalisation d'un Cappuccino Traditionnel
10h	Histoire du café Origine Culture & Botanique		Réalisation de plusieurs boissons simultanément		
11h	Transformation Le café et la santé				
12h	REPAS				
13h	Introduction au monde du café: - Espace de travail - Techniques d'extractions	Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maitre torréfacteur	Le Lait: - Les ustensiles - Contrôle de la qualité - Technique de montage - Température et conservation	Les boissons à base de café et Lait: - Le Macchiato - Le Cappuccino - Le Latte - Le Mocha - Le Flat White	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
14h	- Le moulin - Fraicheur et Conditionnement		Réalisation de plusieurs boissons simultanément		
15h	Presentation des boissons traditionnelles à base de café				
15h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				
16h	FIN DE JOURNÉE				