

# PLANNING DE FORMATION FULL BARTENDING

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>9h</b>	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
<b>10h</b>	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
<b>11h</b>	Accueil du client Technique de Napkins	Découverte des Cocktails Classiques			Cours théorique: - Les Whisky
<b>12h</b>	REPAS				
<b>13h</b>	Techniques de verses en Free Pouring	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
<b>14h</b>	Apprentissage des dosages 20ml - 40ml - 50ml	Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains		Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Rhum et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Tequila et décorations
<b>15h</b>	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
<b>16h</b>	FIN DE JOURNÉE				

# PLANNING DE FORMATION FULL BARTENDING

	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				