

PLANNING DE FORMATION FULL BARTENDING

	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			Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Direct au verre - Verre à mélange - Shaker		Cours pratique:
14h	Techniques de verses en Free Pouring	Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains		Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Vodka et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Gin et décorations
15h	Apprentissage des dosages 20ml - 40ml - 50ml Pour test en multi verres		Réalisation d'une commande multiple	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Rhum et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Tequila et décorations
16h		Techniques de verses au Jigger			Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Whisky et décorations
17h	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: - L'Armagnac - Le Calvados	Cours théorique: - Les VDN / VDL Cours théorique: - Le Champagne	Cours pratique: Les Mocktails (Sans Alcools) végétales - Detox - Bien être - Anti-Age	Cours théorique: - Le Mezcal - Le Sake - Les Anisés	L'approvisionnement La gestion des stocks
11h					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: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Mezcal et décorations	Mise en situation réelle: - Prise de commande - Ordre de préparation - Réalisation des Drinks Objectif; Gain en rapidité d'exécution
14h	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Cognac et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de VDN / VDL et décorations	Cours pratique: Les Mocktails (Sans Alcools) fruités - Smoothies - Iced Tea - Milk Shake - Coffee Cocktail	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Saké et décorations	
15h	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Calvados, Armagnac et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Champagne et décorations		Dégustation et fabrication de Cocktails à base d'anisé et décorations	
16h					
17h	FIN DE JOURNÉE				