

# PLANNING DE FORMATION PRO 2.0

	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>			Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Direct au verre - Verre à mélange - Shaker		Cours pratique:
<b>14h</b>	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
<b>15h</b>	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
<b>16h</b>		Techniques de verses au Jigger			Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Whisky et décorations
<b>17h</b>	FIN DE JOURNÉE				

# PLANNING DE FORMATION PRO 2.0

	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				

# PLANNING DE FORMATION PRO 2.0

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et présentation de la formation			Réalisation maison: - Sirop Falernum - Simple Syrup - Sirop de Miel - Sirop de Vanille - Sirop d'Amande	
10h		Mouvements stylisés: - Boston Shaker + pelle - Barspoon	Service stylisé: - routines service		Cocktails tendances Tour du Monde des Cocktails emblématiques
11h	Verses stylisées: - Free Pouring - Jigger			Réalisation maison: - Lime Cordial - Emulsion de Champagne - Thé Rooibos - Apérol infusé Romarin - Ginger Beer	
12h	REPAS				
13h					
14h	Apprentissage des techniques: - Cuban Roll - Hard Shake	Atelier Visuel des drinks: - décorations - scénarisation - présentation - argumentation	La Glace - Ice Carving - Diamant - Ice Ball - Cube	Cocktails « Tiki », et décorations	Règles de création cocktail
15h	Analyse poussée des techniques d'élaboration			Cocktails « Prohibition », et décorations  Cocktails « Punch », et décorations	Atelier création: - 1 Tiki - 1 Old Fashioned - 1 Martini
16h					
17h	FIN DE JOURNÉE				