

# PLANNING DE FORMATION 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					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	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	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				