

PLANNING DE FORMATION PRO

	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 PRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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

	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				

PLANNING DE FORMATION PRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café		Réglage Moulin: - Mise en place	Réglage Moulin: - Mise en place	Réglage Moulin: - Mise en place
10h	Le café: son parcours de la terre et la tasse	L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage	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 de plusieurs boissons simultanément	Cappuccino: - Réalisation d'un Cappuccino Traditionnel
11h					
12h	REPAS				
13h	Introduction au monde du café: - Espace de travail - Techniques d'extractions - Le moulin - Fraicheur et Conditionnement	Les boissons à base de café: - Le Doppio - Le Lungo - Americano - Cubano	Le Lait: - Technique de montage - Partage dans différents récipients	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
14h	Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maitre torréfacteur	Réalisation de plusieurs boissons simultanément			
15h					
16h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				
17h	FIN DE JOURNÉE				