PROGRAMME DEVENIR BARMAN

Tous les secrets du bartender révélés

INTRODUCTION

- Présentation du formateur et des stagiaires
- Présentation de votre formation et du métier de barman

MATIN 9H/12H

- Explicatif Petit et gros matériel de bar
- Explicatif Environnement de bar (station cocktail, back bar)
- Mise en place du bar
- Pratique Technique Tenir ça bouteille pour la verse
- Pratique Technique bulle, Free pour, double verse

APRÈS MIDI 13H/16H

- Faire une fiche technique
- Faire un bon de commande
- Service sur plateau
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Rhum Agricole
- l'utilité des glacons
- Mise en pratique d'un cocktail à étage
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Vodka technique au shaker en long drink
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Whisky technique du Stir
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Soft cocktail à base de jus et sirop

Signature Stagiaire :

PROGRAMME MIXOLOGIE

Devenez l'expert du cocktail

JOUR 1

- Présentation du formateur et des stagiaires
- Présentation de votre formation et du métier de barman

MATIN 9H/12H

- Technique Création d'un Cocktail / Mocktail
- Les 3 S
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Vermouth technique du throwing de la famille des short drink
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Rhum industriel de la famille des Highball
- Décoration atelier sur fruit

APRÈS MIDI 13H/16H

- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de Gin technique en direct
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail Tiki
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de blanc d'oeuf dans la famille des Sour technique dry shake et revers dry shake
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de jaune d'oeuf

JOUR 2
MATIN 9H/12H

- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Soft cocktail à base de Cognac
- Présentation, fabrication des VDN
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base d'anisé

APRÈS MIDI 13H/16H

- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de tequila
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de liqueur ou crème
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail à base de blanc d'oeuf dans la famille des Sour technique dry shake et revers dry shake

Signature Stagiaire :

PROGRAMME MOCKTAIL

Les cocktails sans alcools n'auront plus de secret pour vous

INTRODUCTION

- Introduction de votre formation
- Comment organiser votre formation et bien vous former
- Forum questions vous et nous

MATIN 9H/12H

- Explicatif Petit et gros matériel de bar
- Explicatif Environnement de bar (station cocktail, back bar)
- Mise en place du bar
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un mocktail avec une infusion à froid
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un mocktail avec une infusion à chaud
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Soft cocktail à base de jus et sirop

APRÈS MIDI 13H/16H

- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail sans alcool à base de Spiritueux sans alcool
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Smoothie
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Milk shake
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Bubble Tea

Signature Stagiaire :

PROGRAMME GESTION D'UN BAR

L'art du management de votre établissement

INTRODUCTION

- Introduction de votre formation
- Comment organiser votre formation et bien vous former
- Forum questions vous et nous

MATIN 9H/12H

- Achat les différentes types (direct, cach and carry, contrat , distributeur)
- Faire un calcule de marge
- Achat gros matériel (divers machine)
- Gestion de stock
- présentation Social management (reseaux sociaux)

APRÈS MIDI 13H/16H

- RH
- Faire ça carte
- Comptabilité (différente statue)
- La caisse (différents type de caisse)
- La Sacem
- Business plant
- Réglementation alcool (Mariane, transport, licence)

Signature Stagiaire :