

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 glaçons
- 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 :