

PLANNING DE FORMATION

AMERICAN BARTENDER

	JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3
13h	Explication du Concept « American Cocktails Bar » Définition / hiérarchie du Bar.	Remise d'une Carte de bar type Etude de la carte	Mouvements de Flair basiques Verres / Shaker
14h	Découverte du matériel de bar Mise en place d'une station de travail.	Accueil et conseil Clients	Mouvements de Flair basiques Bouteille Shaker
15h	Exercices de verse en « Free Pouring »	Ordre de réalisation des boissons	Réalisation Multi drinks en Flair (situation de commande): <ul style="list-style-type: none"> - Shooters - Drinks Classiques - Bières - Cocktails
16h		Set Up efficacité Mise en place des verres en fonction des commandes	
17h		Réalisation Multi drinks (situation de Commande): <ul style="list-style-type: none"> - Shooters - Drinks Classiques - Bières - Cocktails 	
18h			Technique de Show Bar Cascade – Pyramide – Domino...