



PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation est destinée aux personnes désirantes se perfectionner et apprendre le service cocktail. Formation très intense, elle s'adresse à ceux qui veulent apprendre les bases du bartending.

Objectif de la formation :

Acquérir les bases du Bartending et être capable de réaliser les cocktails classiques durant le service, en utilisant le bon matériel le tout en service stylisé.

Durée : 3 jours – 18 heures

Public concerné : Café – Hôtellerie – Restauration

Aucun prérequis n'est demandé pour accéder à la formation

Moyen pédagogique :

Salle équipée de poste de travail individuel, tout le nécessaire est mise à disposition des élèves.

Un DVD de formation vous sera remis en fin de stage.

Remise d'un certificat de formation en fin de stage.

Formateur:

MARTINEZ Kevin, 8 ans d'expérience, Flair Bartender confirmé, doté d'un style unique, ayant travaillé dans plusieurs Bar Freestyle (B4 Freestyle bar, Over Town, Ayer's Rock).

PROGRAMME

1^{er} JOUR :

Connaître le bar.

13h à 18h :

- Introduction et explication du Concept American Bar
- Explication du métier de Bartender
- Découverte du matériel de bar (shaker, pilon, verseur...)
- Mise en place de la station de travail
- Technique de verse de bases
- Technique de verse à 2 mains

18h45 à 19h :

- Examen de fin de journée

Objectif : réaliser les modules en utilisant les connaissances acquises dans la journée.



909 Avenue des Platanes – La Salicorne 34970 LATTES

Tél : +33(0)661 424 794 – Email : info@ypnotik.com

Web : www.ypnotik.com

N° SIRET : 797 913 571 00015 - N° TVA: FR42797913571

Code APE: 5621Z- N° prestataire de Formation : 91 34 08075 34

2^{ème} JOUR :

L'organisation

13h à 18h :

- Etude d'une carte de bar type
- Accueil et conseil clients
- Ordre de réalisation des boissons
- Set Up efficacité
- Réalisation Multi drinks

18h45 à 19h :

- Examen de fin de journée

Objectif : réaliser les modules en utilisant les connaissances acquises dans la journée.

3^{ème} JOUR :

Les cocktails.

13h à 18h :

- Mouvements de base du Flair
- Réalisation Multi drinks en Flair
- Technique de Show Bar

18h à 19h :

- Examen de fin de formation (simulation de commandes)

- Objectif : réaliser les boissons en utilisant les connaissances acquises durant la formation.

Remise du certificat de formation