

PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation est destinée aux personnes désirantes se perfectionner et apprendre le service freestyle. Formation sous forme d'initiation, elle s'adresse à ceux qui veulent apprendre les bases du flair bartending.

Objectif de la formation :

Acquérir les bases du flair Bartending et être capable de réaliser les boissons durant le service, en utilisant le Flair.

Durée : 2 jours – 12 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 livret de formation vous sera remis dès l'entrée en stage.

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

PROGRAMME

1^{er} JOUR :

Le Flair.

13h à 19h :

- Introduction et explication du Flair
- Explication du métier de Flair Bartender
- Découverte des 4 routines
- Apprentissage de la première routine point par point – réalisation d'un Cuba Libre
- Apprentissage de la deuxième routine point par point – réalisation d'une Margarita

2^{ème} JOUR :

Le Flair

13h à 18h45 :

- Apprentissage de la troisième routine point par point – réalisation d'un Sex On The Beach
- Apprentissage de la quatrième routine point par point – réalisation d'un Mojito
- Réalisation de toutes les routines sous forme de commande

18h45 à 19h :

- Remise du certificat