

PLANNING DE FORMATION FULL BARTENDING

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication du Bartending Le métier de Bartender	Techniques de verses en Free Pouring	Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Direct au verre	Cours théorique: - Sirops - Jus de fruit - Liqueurs - Vermouths	Cours théorique: - Le Gin
10h	Découverte du matériel de bar (nom et utilisation)	Apprentissage des dosages 20ml - 40ml - 50ml	Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Verre à mélange	- Bitter Cours théorique: - La Vodka	Cours théorique: - La Tequila
11h	Accueil du client Technique de Napkins	Pour test en multi verres	Pratique de la technique de réalisation Cocktail: - Shaker	Cours théorique: - Le Rhum	Cours théorique: - Les Whisky
12h	REPAS				
13h	Les règles de la création de Cocktail (Mixologie)	Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains	Pratique des techniques de réalisations Cocktails: - Ordre de réalisation des boissons - Réalisation d'une commande multiple	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Vodka et décorations	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Gin et décorations
14h	Le Cocktail: - Composition - Familles - Catégories - Verres	Techniques de verses en Free Pouring à 2 mains		Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Rhum et décorations	Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Tequila et décorations
15h	Découverte des Cocktails Classiques	Techniques de verses au Jigger	Théorie: Procédés de fabrications des produits		Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Whisky et décorations
16h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION FULL BARTENDING

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Cours théorique: - Eau-de-vie - Le Brandy	Cours théorique: - La Bière		La Législation d'un établissement	Entrainement avant examen
10h	Cours théorique: - Le Cognac	Cours théorique: - Les VDN / VDL	Cours pratique: Les Mocktails (Sans Alcools) - Smoothies - Iced Tea - Detox	- Licenses - Groupes de boissons - Protection des mineurs	Examen de fin de formation: - Epreuve écrite
11h	Cours théorique: - L'Armagnac - Le Calvados	Cours théorique: - Le Champagne		L'approvisionnement La gestion des stocks	Questionnaire sur la partie théorique
12h	REPAS				
13h	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base d'eau de vie, brandy et décorations Pisco - Grappa...	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Bière et décorations	Cours pratique: Atelier décorations:	Mise en situation réelle:	Examen de fin de formation: - Epreuve pratique
14h	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Cognac et décorations	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de VDN / VDL et décorations	- Techniques de découpes moderne - Réalisation de décorations classiques - Utilisation de différents supports	- Prise de commande - Ordre de préparation - Réalisation des Drinks	Réalisation de Cocktails sous forme de commande
15h	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Calvados, Armagnac et décorations	Cours pratique: Dégustation et fabrication de Cocktails à base de Champagne et décorations		Objectif; Gain en rapidité d'exécution	Remise du Certificat de Formation
16h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10h	Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café	L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage	Le Lait: - Les ustensiles - Contrôle de la qualité - Technique de montage - Température et conservation	Le Latte Art: Introduction: Principe des 3 P's	Latte Art: - Réalisation de différents designs
11h	Histoire du café Origine Culture & Botanique			Différentes Techniques: - Le Topping - Les Sauces - Les sirops	
12h	REPAS				
13h	Transformation Le café et la santé	L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage	Les boissons à base de café: - Le Macchiato - Le Cappuccino - Le Latte - L'americano - Le Mocha	Le Painting	Entrainement avant évaluation
14h	Introduction au monde du café: - Espace de travail - Techniques d'extractions			Le Free Pouring	
15h	- Le moulin - Fraicheur et Conditionnement			Examen de fin de formation: - QCM - Epreuve pratique	
16h	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				Remise du certificat
17h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION FLAIR /MIXOLOGIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et présentation de la formation	La Glace: - Ice Carving - Réalisation de Clear Ice	Tour du Monde des Bars Présentation des compétitions en vogues	Cocktails tendances « Stir » et décorations	Ouverture de station Mise en place
10h	Réalisation maison: - Purée de fruit - Sucre Vanillé - Sirops divers	Réalisation d'un support pour technique de fumage. Cocktail « Old Fashioned », ses déclinaisons et décorations	Cocktails « Cubain » et « Mexicain », et décorations	Cocktails tendances « Shaker » et décorations	CHALLENGE: - Speed Round 4 cocktails créations
11h	Réalisation maison: - Sirop Falernum - Sirop de Thé - Autres sirops	Réalisation d'une émulsion de Champagne Champagne Cocktails et décorations	Cocktails « Cuban Roll », et décorations	Cocktails tendances « Blend » et décorations	
12h	REPAS				
13h	Visite des Chais de la maison Noilly Prat à Marseillan. Dégustation et réalisation de Cocktails à base de Vermouth Noilly Prat	Exercices de verses Freestyle Bouteille	Mouvement Jigger / Bouteille	Speed Flair	Examen de fin de formation: - Mise en situation - Réalisation d'une commande
14h		Exercices de verses Freestyle 2 bouteilles	Mouvement Speed Cup / Shaker	Speed Flair	
15h		Exercices de verses Freestyle Bouteille Shaker	Mouvement Pelle / Verre	Speed Flair	Remise du Certificat de Formation Pro Bartender
16h	FIN DE JOURNÉE				