UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

BARTENDER – BASES ET PERFECTIONNEMENT

LE BAR : UN MÉTIER DE SPÉCIALISTE

PUBLIC : Le niveau I est accessible aux personnes n'ayant aucune expérience dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

Le niveau II est destiné aux stagiaires issus du métier de l'hôtellerie-restauration justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins 1 an.

PRÉ REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Aborder le rôle du barman, les connaissances en matière de spiritueux, les techniques de vente et de service, la réalisation de boissons variées en appliquant les procédures internationales.

Taux d'acquisition : 99,66%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 98,73%

MÉTHODE :

Enseignements théoriques et pratiques, maîtrise des ustensiles et des gestes, dégustation, mise en situation filmée

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

PRÉSENTATION

LE BARMAN

LES BARS

TYPES DE BOISSONS

LÉGISLATION

INTERVENANTS

L'ALCOOL, LA VERRERIE, LES USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS

L'HYGIÈNE ET LE SERVICE

LES ATTENTES CLIENTS

MISE EN PLACE D'UNE STATION

LES PROCÉDURES DE RÉALISATION

LES TECHNIQUES DE VERSE ET DE DOSAGE

CONNAISSANCES PRODUITS

La vodka, le rhum, le gin, le whisky, le cognac, l'armagnac, le calvados, les vermouths, les bitters, les liqueurs, la bière, le café

LA GRANDE FAMILLE DES COCKTAILS - REALISATION DE COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOOL

LE PLUS AKTIVEO FORMATION :

AKTIVEO formation a le plaisir de vous offrir **gratuitement un abonnement de 6 mois à toute la bibliothèque numérique de notre partenaire BPI BOOKS**, reconnu pour la qualité de ses supports.

INTERVENANTS :

Professionnels du bar