



## **PROGRAMME DE FORMATION BARTENDING/ COCKTAILS**

**Objectifs** : Acquérir quelques bases de Bartending et apprendre à réaliser des cocktails durant le service en utilisant le matériel adapté.

**Public concerné** : tout public professionnel ou non à partir de 18 ans.  
Aucun pré-requis n'est demandé pour accéder à la formation.

**Durée** : 8 heures de formation sur 2 jours.

**Horaires** : 14h-18h

**Tarif de formation** : 375€ HT (tva 20%) soit 450€TTC par stagiaire.

Les différents frais (de transports ; repas et hébergement sont à la charge du stagiaire)

**Centre de formation** : Starcruise 78 rue Pierre Brossolette 91700 sainte Geneviève des bois

Starcruise est enregistré auprès de la région Ile de France sous le numéro **11910630391**

### **LA FORMATION** :

- Introduction et explication du Bartending.
- Découverte du matériel de bar (shaker ; pilon ; verseur ect..)
- Explications et mise en place d'une station de travail
- Explications sur l'accueil client et apprentissage de quelques techniques de ventes.
- Apprentissage de quelques techniques de verse de base
- Apprentissage de quelques techniques de verse à 2 mains
- Respect du dosage avec verse au jigger et verse en free pour.
- La verrerie : quel verre pour quel cocktail.
- Procédures d'élaboration de base (en direct ; au shaker, au verre à mélange blender..)
- Les cocktails classiques.
- Réalisation de cocktails à la vodka
- Réalisation de cocktails au rhum
- Réalisation de cocktails au gin
- Réalisation de cocktails à la tequila
- Réalisation de cocktails au whisky
- Les Premix (Sourmix, Limemix, Pinamix, half&half)

L'avancement du programme de formation dépend de la capacité d'apprentissage de chaque stagiaire ; le formateur se réserve le droit de modifier le présent programme en fonction de la capacité d'apprentissage du stagiaire qu'il doit former.