UMiH FORMATiON
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

PROCHAINES DATES DE FORMATION
CONSULTEZ wwww.umihformation.fr
Tél : 0 806 700 701
contact@umihformation.fr

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.

INTERVENANT
Professionnels du bar

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

Taux d'acquisition : 99,76%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation **21 HEURES**

INTER INTRA ENTREPRISES - 6 PARTICIPANTS

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