



## 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.

## Formation 21 HEURES 00

### INTERVENANT

Professionnels du bar

### MÉTHODE

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

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

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

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

# UMiH FORMATION

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

PROCHAINES DATES DE FORMATION

CONSULTEZ [www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

Tél : 0 806 700 701

[contact@umihformation.fr](mailto:contact@umihformation.fr)



## LE PLUS UMIH FORMATION :

**UMIH 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.

## INTERVENANT

Professionnels du  
bar

## MÉTHODE

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