

FORMATION CHR : LE BAR A COCKTAILS

Le bar à cocktails

BAR.01

PUBLIC CONCERNÉ

Barman

PRÉ-REQUIS

Nous consulter

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Nos Chefs barmen vous transmettront leur savoir-faire et leur tour de main

PROGRAMME

- Utilisation du shaker, du verre à mélange, choix des verres, dosages, free pouring (versage), givrage, mélange des alcools, couleurs, décoration, présentation, etc.

FORMATION INTRA

Durée conseillée : NC jours

Participants : 6

- Cocktails, cocktails à base de vin, cocktails chauds, cocktails diététiques, cocktails à la bière, cocktails sans alcools, remontants, punches, sangrias, apéritifs, etc.

FORMATION INTER

Prix HT par session : Nous contacter au 0164210994

- Rhum du sucre de canne, tequila, pisco, vodka, gin, cognac, calvados, armagnac, marcs, grappa, ratafia, eaux de vies de fruits, whisky, whiskey, liqueur (crème, brandy, bitter), champagne, etc.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Pour vous, nous pouvons élaborer tout type de formation Bar

- Merci de nous contacter au 01 64 21 09 94

CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE
38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94
Internet : www.cnfce.com E-mail : info@cnfce.com - FAX : 01.64.72.03.69