

# 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](http://www.cnfce.com) E-mail : [info@cnfce.com](mailto:info@cnfce.com) - FAX : 01.64.72.03.69**