



**EB CONSULTING**  
Conseils et formations



0690635824



# Bartender

## + CERTIFICAT HACCP ET PERMIS D'EXPLOITATION

### DURÉE :

90 heures (15 jours)

### POUR QUI :

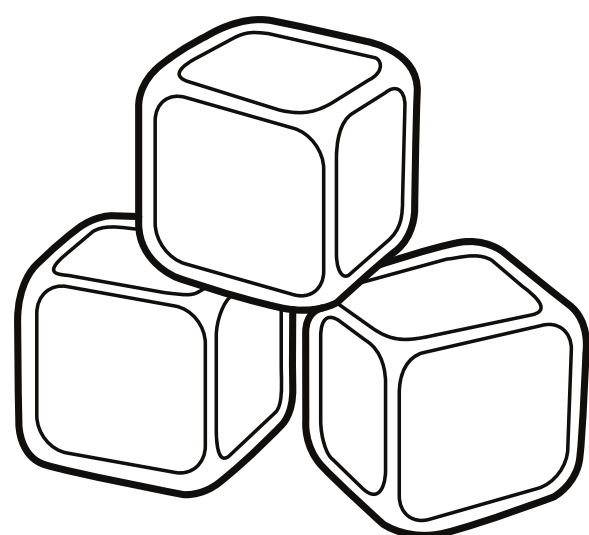
- Demandeur d'emploi
- salariés
- personnes en reconversion professionnelle

### PRÉ-REQUIS :

- Savoir lire, écrire
- Avoir un projet professionnelle en ouverture de débit de boisson alcoolisé et restauration commerciale

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître les modes de distillation et les régions de production des principaux alcools et liqueurs (Vodka, Rhum, Téquila, Gin...)
- S'initier à l'histoire des cocktails, les catégories de cocktails (long drink, short drink, sans alcool, les cocktails tendances et quelques diététiques)
- Comprendre les grands principes de la mixologie et connaître les règles de confection : mélange, harmonie, mélanges déconseillés
- Maîtriser la réalisation des différents cocktails classiques en appliquant les techniques "direct au verre", "au shaker", "au verre à mélange"
- Apprendre les rudiments de la manipulation du matériel (blender, shaker, Jigger Mezclar, passoire, cuillère à mélange, pilon...) et de la verrerie
- Doser et faire des conversions (de fraction en CI)
- Savoir valoriser et décorer les cocktails (décoration, garniture...)
- Connaître l'aspect législatif et les normes HACCP appliquées au bar
- Maîtriser un argumentaire adapté, développer les ventes en montée de gamme
- Être capable de réaliser des gestes de premier secours
- Maîtriser le vocabulaire de base en anglais
- Être capable de mener une conversation en anglais



EB CONSULTING - 0590594868 / 0690635824  
consulting.ebgroup@gmail.com  
N° déclaration d'activité : 01973106197  
SIRET : 75147064200024  
"Votre réussite est la Nôtre"

