



Ce cours représente la nouveauté absolue au niveau mondiale née de l'union du Flair Bartending au monde du Barista et de la cafétéria.

Un univers de tradition et d'innovation dans la plus haute qualité tout en proposant un service simplement spectaculaire et élégant, un moment de divertissement pour toute votre clientèle. Une façon de diversifier la prestation de service en utilisant le café soit en journée soit dans le monde de la nuit.

OBJECTIF

L'objectif de ce cours est d'utiliser le café comme élément de spectacle, un atout pour l'établissement qui veut acquérir de nouveaux clients ou simplement se diversifier de la concurrence tout en gardant un style élégant et sobre pour un clientèle diversifiée. Chaque élève assimilera une méthodologie de travail avant-gardiste et créative, il maîtrisera les techniques du flair en les appliquant au monde du café.



DURÉE

2 jours - 8h/jour
Horaire: 9H-13 /14-18H

PUBLIC CONCERNÉ

Cafés- Hotellerie- Restauration
Formation Barista conseillée
Min. 3pers. - Max. 12pers.

DÉTAILS

Salle équipée de postes de travail individuels.
Remise diplôme reconnu.

LE FORMATEUR

Double Champion du monde de Coffee flair 2008-2010

COUT

590 € HT /par personne

Possibilité de
PRISE EN CHARGE!

CONTENU

Test et exercices pratiques pour évaluer le niveau dans le domaine Barista et Flair Bartending.

Pratique de mouvements de flair de base en situation de travail (cafétéria)

Pratique de mouvements de flair pour l'interaction clientèle.

Entraînement et création d'une routine de coffee flair selon votre lieu de travail.

Création des cocktails innovants pour développer la marché nocturne ou pour les restaurants.

Test pratique selon les règles du WCFC (world coffee flair challenge).