

FORMATION FLAIR

Apprendre les principaux mécanismes du Flair pour les appliquer au métier du Bartender. Ce module de formation barman est dédié à tous ceux qui souhaitent obtenir les techniques et les gestes du flair bartending (jonglage) avec les outils du barman. Le flair, que le stagiaire apprendra, est facilement applicable au travail lors de la réalisation des cocktails. Le but est de rendre le service du barman attrayant et plus rapide.

DURÉE - LIEU - TARIF

2 jours (14H)

Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles

529.16 € HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

À Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Aucun pré-requis

Min. 3 pers. - Max 8 pers.

*Veuillez prendre contact avec l'administration pour les conditions d'accueil

METHODES MOBILISEES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail individuels

MODALITES D'EVALUATION

- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation

OBJECTIFS

- ❖ Répondre à une demande du marché dans le monde de l'évènementiel.
- ❖ Développer l'animation autour de la zone de travail, le comptoir.
- ❖ S'adapter à la tendance et aux lieux de travail.
- ❖ Divertir la clientèle avec le flair en privilégiant la rapidité et la qualité de service.
- ❖ Développer un style personnalisé.
- ❖ Maîtriser une technique gestuelle.

PROGRAMME

Gestion et organisation du poste de travail :

- Divertissement et animation du poste de travail.
- Apprentissage de mouvements de base et d'habitudes gestuelles (working et exhibition Flair).
- Création de routines et séquences.
- Accompagnement dans la recherche et le développement d'un style personnalisé.
- Le flair avec plusieurs instruments.

Préparation et élaboration de cocktail avec le flair :

- Techniques rapides de travail : organisation, dosage, mixologie, versage (free pouring) et préparation.

Préparation physique et mentale :

- Les principes généraux de l'hygiène de vie du professionnel (présentation, attitude, gestion du stress).
- Gestuelle : coordination et fluidité des mouvements.
- Techniques de mémorisation des mouvements de Flair.