



INTRODUÇÃO ÀS TÉCNICAS DE BAR

15 HORAS

30% TEÓRICO

70% PRÁTICO

OBJECTIVOS DO CURSO:

Com este curso pretende-se transmitir as bases no serviço de Bar. Temas como Higiene e Segurança, Técnicas de Atendimento, Dosagens, Técnicas de Elaboração de Bebidas, serão estudadas nesta formação.

INFORMAÇÕES:

FORMADOR:

Hugo Silva

DURAÇÃO DO CURSO:

15 Horas

REQUISITOS:

Não é necessária experiência profissional. Deverão ter idade mínima de 16 anos.

TIPO DE CURSO:

30% Teórico / 70% Prático

MEIOS DE AVALIAÇÃO:

Exame teórico-prático.

CUSTO DO CURSO:

160€ inclui um manual de "Introdução às Técnicas de Bar" e uma T-shirt personalizada.

FICHA DE INSCRIÇÃO

VER VÍDEO



Avenida José Régio, - 5-A - 2745 - 807 Massamá - Sintra
Telf.: (+351) 214 374 235 - Telm.: (+351) 968 892 905
www.cocktailteam.net - cocktailteam@cocktailteam.net

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

BASES DO SERVIÇO DE BAR:

- Cocktail Team – Apresentação
- Regras Gerais do Bartender
- Mise-en-Place
- Equipamento e Material de Bar
- Copos
- Organização do Bar
- Informação necessária ao trabalho de Bartender
- Análise dos Utensílios Básicos

PARTE TÉCNICA:

- Método de Preparação de Bebidas
- Ordem Sequencial dos Pedidos
- Higiene e Segurança no Trabalho
- Atendimento ao Cliente
- Protocolo Manual de Serviço
- Decoração
- Pré-Mixes
- Improvise a sua Eficiência como Bartender
- Trabalhar com as duas mãos
- Aprender de Forma Tranquila
- Planos

PARTE PRÁTICA:

- Free Pouring
- Conversão de Medidas
- Pour & Corte
- Free Pouring com ambas as mãos
- Free Pouring Invertido e Corte
- Jump Pouring

mixing
your
life