



WORKING FLAIR

15 HORAS

C/ HUGO SILVA

99,9% PRÁTICO

OBJECTIVOS DO CURSO:

Este é um curso destinado à animação de Bar. Com esta formação os alunos irão treinar os planos e sequências de flair que lhes permitirão desenvolverem e aprofundar novos movimentos sempre com garrafas cheias de líquido. No exame final terão que realizar a rotina básica do curso e outra à sua escolha que terá a duração de 3 minutos.

INFORMAÇÕES:

FORMADOR:

Hugo Silva

DURAÇÃO DO CURSO:

15 Horas

REQUISITOS:

Curso "Introdução às Técnicas de Bar" concluído.

TIPO DE CURSO:

99,9% Prático

MEIOS DE AVALIAÇÃO:

Prático e Free-Pouring.

CUSTO DO CURSO:

190€ inclui um manual de Working Flair e uma T-Shirt personalizada.

FICHA DE INSCRIÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

PARTE TÉCNICA:

- Working Flair vs Exhibition Flair
- Planos

MÓDULOS:

- Módulo 1 - Shaker Tin
- Módulo 2 - Flair Bottle
- Módulo 3 - Truques e formas de servir

TRUQUES:

- Truques com copos
- Truque Dry Martini
- Truque do Fósforo
- Tabela de Exame Prático
- Jump Pouring



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

mixing
your
life