

Cours de diplôme SBU 2018

Programme du cours



Le cours est divisé en 13 catégories de produits (Vodka, Whisky, Mocktail, etc.) – les leçons de ces 13 catégories contiennent :

- Analyse précise de l'étiquette du produit et sa signification
- Découverte du processus de fabrication du produit
- Tasting / Dégustation du produit (facultatif)
- Confection de cocktails avec le produit / Mixing

Première matinée : Théorie, histoire du bar, les différentes catégories de cocktails, les différents modes de préparation des cocktails.

Dernier jour : Cours de Flairtending, examen écrit contenant les 4 jours de cours (**diplôme de la Swiss Barkeeper Union**).

La Swiss Barkeeper Union est l'association officielle suisse subordonnée à l'**International Bar Association (IBA)**. La collection des recettes mixées lors de ce cours est conforme à l'IBA.

Notre prochain cours donné en français :

Durée totale: 4 jours
Langue du cours: Français

Frais du cours : **CHF 890.00**

Les frais contiennent: 4 jours de cours, mise à disposition des ustensiles, documents du cours comme download, examen, diplôme.
Nombre de participants minimum: 3 personnes

Compte bancaire:

Nidwaldner Kantonalbank, Stansstaderstr. 54, 6371 Stans

Titulaire du compte: Swiss Barkeeper Union
IBAN: CH04 0077 9014 0159 4510 1

*Le lien pour le **téléchargement des documents du cours** vous sera envoyé via e-mail après votre paiement des frais.*

Informations lieu du cours:

Restaurant Bar La Salamandre
Route du Port 94
1568 Portalban
+41 26 677 15 43
www.la-salamandre.ch

1. Contacte:

2. Kathrin Leisi
3. +41 79 488 76 62
4. kathrin.leisi@barkeeper-union.ch