

SBU Diploma Courses

Programme du cours



Le cours est divisé en 13 catégories de produits (Vodka, Whisky, Mocktail, etc.).

Le cours contient :

- 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.

Veuillez trouver **les dates du prochain cours** sur le site internet de la SBU www.barkeeper-union.ch sous la rubrique 'SBU Diploma Courses'.

Frais du cours : **CHF 890.- / pour les membres SBU CHF 790.-**
Les frais comprennent : 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, Stansstadterstr. 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 paiement des frais.

Contact:
Daniel Selchow
Education & Training
educationtraining@barkeeper-union.ch
+41 (0)76 540 40 88

Siège SBU: Swiss Barkeeper Union, Route du lac 264, CH-1787 Môtier