

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
- Connaissances de base et histoire
- Analyse des étiquettes et leur signification
- Tasting / Dégustation du produit (facultatif)
- Travail pratique, utilisation des produits
- Préparation de cocktails avec le produit / Mixing
- Cours flairtending
- Examen pratique et écrit
- Diploma SBU

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
- Examen pratique et écrit
- Diploma SBU
- Un an d'affiliation à la SBU
- Abonnement au magazine DRINKS CH
- Participation à toutes les activités et compétitions SBU

Nombre de participants minimum: 3 personnes

Compte bancaire:

Titulaire du compte:

IBAN:

Nidwaldner Kantonalbank, Stansstadterstr. 54, 6371 Stans

Swiss Barkeeper Union

CH91 0077 9000 1675 9410 2

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