

Le Bar de Référence, le manuel incontournable pour apprendre les métiers du bar et les cocktails !

*Cet ouvrage d'apprentissage détaille pas-à-pas les grands classiques des cocktails au travers de **97 fiches techniques de cocktails** dont les **60 recettes du carnet de cocktails contemporains** et présente tous les aspects du métier de barman : connaissance produits, gestion, réglementation, aménagements et concepts, etc.*

*Le livre ouvre l'accès à **65 vidéos d'apprentissage professionnel**. Parution en septembre 2021.*

Nanterre, le 1^{er} octobre 2021 – Le Bar de Référence rassemble dans un ouvrage unique 97 fiches techniques de cocktails, dont l'ensemble des 60 recettes du carnet de cocktails contemporains défini par l'APEB (Association des Professeurs Enseignants en Bar) comme référentiel pour les examens professionnels dont la Mention Complémentaire Barman ainsi que toutes les connaissances nécessaires pour devenir un véritable **barman professionnel**.

Exhaustif et pratique, il aborde tous les aspects professionnels nécessaires à l'exercice de ce métier exigeant et passionnant : connaissances des produits et alcools, gestes et techniques de base, gestion, réglementation et communication ou encore, aménagements et concepts de bars.

Les barmen débutants connaîtront ainsi les différentes méthodes de réalisation des cocktails (en direct au verre, au shaker ou au verre à mélange). Ils découvriront également une centaine de recettes classiques détaillées, du Black Russian au Cosmopolitan, ainsi que les cocktails sans alcool et l'ensemble des boissons servies au bar.



Grâce aux **QR codes** intégrés à l'ouvrage, ils pourront également consulter des vidéos d'apprentissage professionnel pour parfaire leur savoir-faire sur le site BPI Campus.

Des auteurs reconnus

André Jutan et **Joël Guérinet** sont enseignants en Mention Complémentaire Employé Barman au Lycée hôtelier de La Rochelle. Ils étaient déjà auteurs de l'ouvrage *Connaissances et Techniques du Bar et des Cocktails* publié précédemment aux Éditions BPI. **Henri Di Nola** et **Laurent Agar** de l'APEB signent les préfaces.

Les vidéos d'apprentissage ont été réalisées avec l'aide de **Nir Chouchana**, barman professionnel.

FICHE TECHNIQUE : LE BAR DE RÉFÉRENCE

ISBN 9782857089322

Format 21,5 x 30 cm – édition reliée

Parution le 6 septembre 2021 aux Éditions BPI.

628 pages – prix public 39 € T.T.C.

En vente en librairies et en ligne sur le site éditeur www.editions-bpi.fr.

À propos des **Éditions BPI – Best Practice Inside** : fondé en 1950, l'éditeur français de référence des ouvrages professionnels et de formation pour les métiers de l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires propose un catalogue riche de plus de 100 titres incontournables, dont le best-seller *La Cuisine de Référence* et sa version anglaise *The French Handbook*, ou encore *La Sommellerie de Référence* et *La Pâtisserie de Référence*.

BPI Campus propose également des vidéos d'apprentissage.