



PRÉPARER LES COCKTAILS

OBJECTIFS

Préparer des cocktails pour soutenir ou relancer l'activité de bar au restaurant en proposant des boissons élaborées et attractives.

CONTENU

Règles d'élaboration des cocktails :

- Qualités gustatives des produits de base.
- Compatibilité des produits de base.
- Dosage des divers composants.
- Ordre de versement des divers composants.

Techniques de confection :

- Au shaker, au verre à mélange ou directement au verre.

Jeux de formes et de couleurs :

- Choix de la verrerie.
- Eléments de décoration.
- Harmonie des couleurs.
- Equilibre des formes

Connaissance des classiques, découverte des nouvelles tendances et produits d'accompagnement.

Maîtrise des coûts.

PRÉ-REQUIS

Etre curieux, avoir l'esprit créatif Maîtriser les dosages

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

SERVICES VALIDEURS

Le Greta délivre une attestation des acquis

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

De 7 à 14 heures

Contacts



FICHE FORMATION

Mise à jour le 13 Juillet 2018

