

## Objectif :

- Apprendre l'essentiel des techniques de préparation relatives à la réalisation de cocktails, avec et sans alcool

## PROGRAMME

### Culture Cocktail - Revoir ses classiques :

- Les « Classiques » doivent être connus et maîtrisés, tout en respectant les codes de dégustations modernes.

### Produits de Back-Bar :

- La connaissance des produits, comment les associer avec un cocktail, ou en dégustation. Rapport qualité/prix et produits en vagues

### Partie technique : Cocktail- Techniques de mise en place et tendances

- Préparation et mise en place : Sirop maison, shrub, cordial... des termes souvent utilisés par les barmans en mixologie : derrière ces termes se cachent des techniques souvent inspiré de la cuisine
- ◇ Produits en vagues, et thèmes : comment faire connaître son bar à cocktails ? comment valoriser son savoir-faire, valoriser les produits locaux...

### Cas pratique :

Réaliser un cocktail, maîtriser les équilibres et saveurs ; shaker, filtrer, remuer

- L'occasion de revoir et de configurer ses fondamentaux, gestuelle de bar.
- Organiser son Back-Bar, son poste à cocktail.
- Échange : expérience de barman, idée sur le métier

### Création de cocktails :

- Création d'une petite carte de cocktails éphémère pour une soirée, l'occasion de partager et préparer une soirée originale autour d'un thème choisi pendant ces 2 jours

#### LIEU :

Présentiel

#### DURÉE :

14 heures

#### VALIDATION :

Attestation de fin de formation

#### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

