

LES COCKTAILS



OBJECTIFS

Acquérir et Maîtriser les techniques de base pour la réalisation des cocktails classiques
Dynamiser la vente des cocktails en proposant des recettes originales (commandes, stockage, conservation)
Etre capable de créer, de personnaliser une carte de cocktails
Savoir mettre en place les outils de contrôle de gestion du bar

CONTENU

- Les principales techniques de réalisation de cocktails
- Les grandes familles de Cocktails
- Les cocktails sans alcool
- Les cocktails diététiques
- Les tableaux de bord
- Les fiches techniques

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Alternance de travaux pratiques et d'apports théoriques

PERSONNES CONCERNEES

Toute personne susceptible de travailler au bar et particuliers.

NOMBRE DE PARTICIPANTS : 12 personnes
DUREE : 2 jours
DATES : A définir
LIEU DE FORMATION : AREP ST IVY - PONTIVY

