

# Cocktails et boissons chaudes

## FINALITÉ

Développer les techniques du bar afin de pouvoir redéfinir sa carte et proposer à sa clientèle de nouveaux produits finis, tendances et créations personnelles.

## OBJECTIFS

- Découvrir les nouveaux cocktails tendances
- Maîtriser des boissons chaudes complexes
- Réaliser des créations uniques et personnelles

## PUBLIC

Programme destiné aux professionnels de la restauration souhaitant développer leurs connaissances théoriques et pratiques en cuisine

## PRÉREQUIS

Maîtrise des techniques de base

## Informations pratiques

### SESSIONS

Contactez-nous

### DURÉE

2 jours soit 14 heures

### TARIF NET

640 €

## Programme

### Contenu de la formation

- Connaître le matériel, les manipulations, oser les associations nouvelles
- Initiation aux cocktails diététiques et naturels : les smoothies, les sirops aux arômes naturels
- La maîtrise des techniques sur boissons chaudes : Irish coffee, café viennois...
- Création de cocktails par chaque participant sur la deuxième journée pour donner naissance à de nouveaux produits

### Méthode pédagogique

- Le programme de formation est animé par des professionnels sur plateaux techniques.
- Les démonstrations sont suivies de cours pratiques permettant d'acquérir le geste et la technique professionnels.
- Une analyse organoleptique par le plaisir de la dégustation clôturera la session.