PROGRAMME MOCKTAIL

Les cocktails sans alcools n'auront plus de secret pour vous

INTRODUCTION

- Introduction de votre formation
- Comment organiser votre formation et bien vous former
- Forum questions vous et nous

MATIN 9H/12H

- Explicatif Petit et gros matériel de bar
- Explicatif Environnement de bar (station cocktail, back bar)
- Mise en place du bar
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un mocktail avec une infusion à froid
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un mocktail avec une infusion à chaud
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Soft cocktail à base de jus et sirop

APRÈS MIDI 13H/16H

- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un cocktail sans alcool à base de Spiritueux sans alcool
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Smoothie
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Milk shake
- Présentation, fabrication et mise en pratique d'un Bubble Tea

Signature Stagiaire :