







Les cocktails

(niveau avancé)

OBJECTIFS

-  Comprendre les principes de la mixologie avancée,
-  Connaître les différents produits à notre disposition pour la mixologie avancée,
-  Réaliser des bases de cocktails tels des "shrubs" ou cordials,
-  Connaître les différentes techniques de mixologie moléculaire (gélification, sphérification, fumage...)

PROGRAMME

Histoire de la mixologie
et son développement récent

Les nouveaux produits à notre disposition :

Les sucres
miels, sucres végétaux, confitures...

Les agents gras
"fat wash", cires, huiles...

Les agents acides
vinaigres, shrubs, verjus...

Les poudres
lécithine, Yopol, Xantana...

Les pois et graines
tonka, caroube, adzuki...

Agents gélifiants
agar agar, tapioca...

Eléments secs
fleurs, fruits séchés, encens...

"Surprises"
insectes, pierres, éponges...

La réalisation de "bases"

Les Shrubs
Les sirops, cordials
...

Les différentes techniques de Mixologie Moléculaire

La gélification
La sphérification
Le fumage

DUREE

2 jours

PUBLIC

Le personnel de bar

Pré REQUIS

Avoir déjà de bonnes notions de mixologie (maîtrise des techniques de base, connaissance des fiches techniques des cocktails classiques...)

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.


PEDAGOGIE

Apports théoriques.
Mise en pratique d'élaboration de cocktails.
Expérimentation moléculaire.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs. 

Intra-muros en France entière
2.300€ pour un groupe ≤2 stagiaires puis +50€ par stagiaire supplémentaire + frais de déplacement selon lieu

Vidéo de présentation 