

FORMATION MIXOLOGIE

DURÉE - LIEU - TARIF

2 jours (14H)

Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles

740 € HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Aucun pré-requis

Min. 3 pers. - Max 8 pers.

*Veuillez prendre contact avec l'administration pour les conditions d'accueil

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail

SANCTION & VALIDATION

- Qualification de branche professionnelle
- Attestation BBS Formation

OBJECTIFS

- ❖ Acquérir les connaissances théoriques et techniques pour la préparation et l'élaboration de cocktails
- ❖ Disposer d'une méthodologie professionnelle
- ❖ Développer une attitude professionnelle permettant l'accroissement du chiffre d'affaires et de la rentabilité,

PROGRAMME

Préparation et élaboration de cocktails :

- Analyse et préparations : catégories, règles de portions, mécaniques de mélange
- Techniques : organisation, dosage (free pouring) , assemblages et préparations de mixologie
- Elaboration et dégustation des recettes Mixologistes
- Créer ses propres recettes en assemblant des produits frais : p.e. légumes de saison, épice, herbes aromate, jus de fruits fraîchement pressés, des infusions, spiritueux.
- Recherche d'association pour confectionner de nouveaux cocktails culinaires