

PLANNING DE FORMATION MIXOLOGIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et présentation de la formation			Réalisation maison: - Sirop Falernum - Simple Syrup - Sirop de Miel - Sirop de Vanille - Sirop d'Amande	
10h		Mouvements stylisés: - Boston Shaker + pelle - Barspoon	Service stylisé: - routines service		Cocktails tendances Tour du Monde des Cocktails emblématiques
11h	Verses stylisées: - Free Pouring - Jigger			Réalisation maison: - Lime Cordial - Emulsion de Champagne - Thé Rooibos - Apérol infusé Romarin - Ginger Beer	
12h	REPAS				
13h				Cocktails « Tiki », et décorations	
14h	Apprentissage des techniques: - Cuban Roll - Hard Shake Analyse poussée des techniques d'élaboration	Atelier Visuel des drinks: - décorations - scénarisation - présentation - argumentation	La Glace - Ice Carving - Diamant - Ice Ball - Cube	Cocktails « Prohibition », et décorations	Atelier création: - 1 Tiki - 1 Old Fashioned - 1 Martini
15h				Cocktails « Punch », et décorations	
16h	FIN DE JOURNÉE				