

PLANNING DE FORMATION MOCKTAILS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h					
10h	<ul style="list-style-type: none"> - Introduction et explication des Mocktails - Découverte du matériel de bar (nom et utilisation) - Les règles de la création de Cocktail (Mixologie) - Accueil du client et Conseil 	Réalisation maison: <ul style="list-style-type: none"> - Sirops (Lavande, Badiane, Gingembre) - Purées de Fruits (Ananas, Poire, Banane, Fraise et Framboise - Thés Froids (Anglais, Camomille, Jasmin, Bissap) - Cafés Froids 	Les Mocktails Fruités Recettes essentiellement à base de fruits <ul style="list-style-type: none"> - Smoothie - Milk Shake 	Les Coffee Cocktails Recettes essentiellement à base de Café <ul style="list-style-type: none"> - Différent Café - Différente aromatisation 	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
11h					
12h	REPAS				
13h					
14h	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de verses au Jigger - Techniques de réalisation de Cocktails 	Les Mocktails Végétales Recettes essentiellement à base de légumes <ul style="list-style-type: none"> - Detox - Bien être - Anti-âge 	Les Ice Tea Recettes essentiellement à base de Thé <ul style="list-style-type: none"> - Différent Thé - Différente aromatisation 	Atelier Créations	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
15h	<ul style="list-style-type: none"> - Shaker / Blender / Direct 				
16h					
17h	FIN DE JOURNÉE				