



## PRÉPARER LES COCKTAILS

### OBJECTIFS

Préparer des cocktails pour soutenir ou relancer l'activité de bar au restaurant en proposant des boissons élaborées et attractives.

### CONTENU

Règles d'élaboration des cocktails :

- Qualités gustatives des produits de base.
- Compatibilité des produits de base.
- Dosage des divers composants.
- Ordre de versement des divers composants.

Techniques de confection :

- Au shaker, au verre à mélange ou directement au verre.

Jeux de formes et de couleurs :

- Choix de la verrerie.
- Eléments de décoration.
- Harmonie des couleurs.
- Equilibre des formes

Connaissance des classiques, découverte des nouvelles tendances et produits d'accompagnement.

Maîtrise des coûts.

### EN ALTERNANCE

Non

### Contacts

#### GRETA VIVA 5

##### Tain l'Hermitage

Rue Jean Monnet

26600 Tain l'Hermitage

VIVENZIO Janine

Tél : 04 75 08 48 01

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Parcours modulaire et personnalisé (durée, rythme, contenus)

### TARIF

Consulter le Greta

### DURÉE INDICATIVE

De 7 à 14 heures