

Objectifs: Apprécier les différents alcools.
Réaliser des cocktail des plus classiques
aux plus originaux

Public: Tout professionnel souhaitant
acquérir des connaissances en spiritueux
et réaliser des cocktails

Accessibilité : tout public y compris PSH -
à signaler en amont de la formation -
pour mise en place des spécificités liées
au handicap merci de prendre contact
directement auprès de notre référent
handicap :
referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances de base des
spiritueux

Formateur: Formateur indépendant
titulaire d'un diplôme spécialisé en vins
et spiritueux

Délais d'accès: les dates sont à convenir
avec le formateur ; la formation est
accessible toute l'année en intra
entreprise

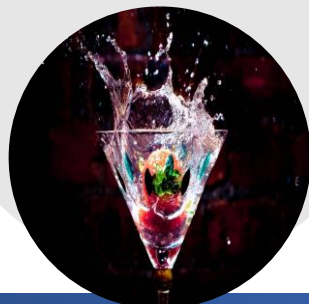
Durée: 32 heures (4 jours)

Horaires: 8h/12h - 14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir
moyens techniques)

Tarif: à partir de 80 € HT de l'heure par
stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h



Connaissances de base:

- Utilisation du shaker, verre à mélange
- Dosage
- Découvertes des différents alcool
- Les mélanges
- Versage (free pouring)

Les cocktail classiques:

- Cocktails à base de rhum, tequila, vodka, gin, cognac
- Les whiskey et liqueurs et les mariages de saveurs
- Le champagne dans les cocktail

Les cocktails originaux:

- Cocktail à base de vin
- Cocktail chauds
- Cocktail diététiques et sans alcool
- Punchs

Recettes et présentation:

- Dégustation et harmonie des saveurs
- Choix des verres
- Givrage, couleur et décoration
- Présentation

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?
Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche :
desserts, chocolaterie, œnologie et dégustation des vins.....