



UE COCKTAILS

Cursus d'hostellerie

OBJECTIF D'APPRENTISSAGE

- Cet enseignement vise à former des barmans capables de conseiller un client qui se présenterait au bar en lui recommandant et confectionnant le cocktail le plus adapté à ses goûts.

VOTRE MISSION

- Identifier les techniques de révision les plus adaptées pour atteindre l'objectif d'apprentissage visé.

COURS

01

Présentation des différents alcools entant dans la composition des cocktails : provenance, types de production, saveurs...

02

Présentation des cocktails : histoire, composition, techniques de réalisation, saveurs...

03

Travaux pratiques : confection des différents cocktails à partir des recettes fournies.

04

Travaux pratiques : mises en situation dans le cadre desquelles les étudiants-barmans accueillent des clients pour les conseiller et les servir.