



# LES COCKTAILS

**Durée, contenu, lieu : toutes nos formations sont adaptables en fonction de vos besoins.**  
Le coût est déterminé en fonction de la durée, du lieu de formation (entreprise, centre de formation...) et des effectifs.

## Objectifs et Résultats attendus

**Connaître les bases des cocktails et ses classiques.**  
**S'initier aux techniques de fabrication, au service de la vente et de l'ambiance.**

## Moyens pédagogiques

**Support pédagogique remis à chaque stagiaire**

## Public et pré-requis

**Professionnels de l'hôtellerie-restauration**

## Contenu pédagogique

**Deux jours = 16 heures**

### Journée 1 :

- Historique du cocktail
- Classification des cocktails
- Approvisionnement du bar, équipement
- Règles de base
- Techniques de réalisation
- Verrerie
- Décoration

### Journée 2 :

- Recettes de cocktails : incontournables, oubliés, diététiques et énergétiques
- Techniques de vente
- Bar à cocktail
- Facteurs d'ambiance

FORMATION

## Prochaines dates

Pour connaître les prochaines dates  
consultez le catalogue des formations :  
[www.cm-larochelle.fr](http://www.cm-larochelle.fr)