

Les cocktails créations

Appliquer les techniques modernes dans la réalisation de vos cocktails

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Développer sa créativité en appliquant de nouvelles techniques en mixologie.

Programme

Découvrir les nouvelles techniques en mixologie issues des évolutions culinaires

Les apports des techniques culinaires dans la mixologie
L'importance des produits maison en mixologie
Les différentes techniques pratiques

Reconnaitre et s'appropriier les ustensiles nécessaires pour mettre en œuvre les nouvelles techniques

Les différentes techniques (infusions, macération, cuisson) et les ustensiles associés

Appliquer les techniques modernes pour expérimenter la création de nouvelles boissons

Prise en main des différentes techniques

Elaboration, présentation et dégustation de cocktails créations

Mise en pratique et analyse collective des productions



Les points forts de la formation

- Formation très opérationnelle avec de nombreuses mises en situation.
- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière
hôtellerie-restauration.

Durée

1 jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Découvrir les nouvelles techniques en mixologie issues des évolutions culinaires. Reconnaître et s'approprier les ustensiles nécessaires pour mettre en œuvre les nouvelles techniques. Appliquer les techniques modernes pour expérimenter la création de nouvelles boissons. Elaboration, présentation et dégustation de cocktails créations.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques, cas pratiques et très nombreux exercices. Ce stage privilégie une participation active des participants.

Date et mise à jour des informations : 09/03/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- Nous consulter

Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>