

Ateliers Culinaires Escoffier COCKTAILS FESTIFS

GRETA Ouest Val d'Oise

Lieu de Formation : Lycée Auguste Escoffier - ERAGNY SUR OISE



Objectifs

Apprendre à élaborer des cocktails variés selon trois règles de base.

Contenus

Théorie :

Les règles de base d'élaboration d'un cocktail

Pratique :

Réalisation de cocktails festifs :

- Short drink
- Long drink au shaker
- Cocktail de fête avec un champagne ou un vin effervescent

Fabrication d'amuse-bouche en accompagnement.

Méthodes pédagogiques

Formation de groupe
Cours du soir

Informations complémentaires

Dates : 8 décembre 2009
23 mars 2010

Horaires : 20h - 22h

Notre site internet :
www.gretaouestvaldoise.net

Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche

Public

Salariés Droit Individuel à la Formation
Individuels

Durée

2 heures

Dates

Début : 08 Décembre 2009
Fin : 23 Mars 2010

Pré requis

Niveau Sans pré requis
Formation tous publics

Validation

Attestation de fin de formation

Coût

30 € la soirée

Financement

Entreprise et OPCA
Auto financement

Contact

Florence SENTUC
01 30 37 34 96
florence.sentuc@ac-versailles.fr

