



Atelier cocktails et mocktails



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Vous apprendrez les bases de la mixologie (l'art du mélange des boissons et de la création de cocktails), la mise en place pour les préparer, les équipements ainsi que les techniques pour les reproduire chez vous afin de surprendre vos invités. Vous verrez également comment composer des mocktails (cocktails sans alcool).
Qui n'a pas rêvé d'être barman le temps d'une soirée !
Dans cet atelier, vous apprendrez à utiliser le matériel en fonction du cocktail ou mocktail désiré ainsi que le verre adéquat. Vous recevrez également un support de cours avec des recettes.

Inhalt

Apprendre à préparer des cocktails, longdrinks, shortdrinks, etc. en fonction de leur contenu, de la manière de les préparer et du moment de la journée auquel ils sont consommés.
Processus pas à pas

Zielgruppe

Toute adulte intéressé à l'art des cocktails

Lernziele

Apprendre à préparer des cocktails / mocktails divers soit dans le shaker, le verre à mélange ou directement dans le verre.

Methodik/Didaktik

Découverte du matériel, des recettes, fabrication des alcools & Phase pratique réalisation des boissons.

Datum

18.06.2022 / E_1567044

Zeit

09:00 - 12:00 h

Wochentage

Sa

Dauer

1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 102.00

Durchführungsort

Rue de Genève 33, 1003 Lausanne

Termine

Tag	Datum	Zeit
1 Sa	18.06.2022	09:00 - 12:00

Ecole-club Migros Lausanne

Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

