

Un cocktail presque parfait !

» A l'instar d'apprentis barman/barmaid... »



> 20



Environ 1h



Cette **activité conceptualisée** autour des cocktails nécessite **dialogue, créativité, cohésion/coordination** au sein des équipes. Autant de valeurs précieuses soulignées, et dont l'application sera nécessaire pour remporter ce **challenge par équipe**.

Vos animateurs « cocktails » stimuleront l'ambiance en tant que jury final. Mais d'ici là, ils vous délivreront évidemment le **Béaba sur les cocktails** à connaître et appliquer, pour réussir vos créations du jour.

Quel cocktail, grâce à la croisée presque parfaite entre esthétique et goût remportera le « **Cocktail Award 2018** » ?

DÉROULEMENT DE L'ANIMATION

- ▶ Mini-défi collectif de départ, distribution des paniers d'ingrédients
- ▶ Présentation du Challenge et des consignes
- ▶ Réalisation d'un cocktail alcoolisé (rhum ou vodka) différent par équipe, à partir de ce dernier [recette « imposée »]
- ▶ Réalisation d'un cocktail sans alcool [recette libre]
- ▶ Explications des techniques de bases de réalisation d'un cocktail, mini-apprentissage du vocabulaire usuel (ex. : frapper, givrer, shaker, etc) par votre animateur barman/barmaid
- ▶ Notation des créations. Remise des récompenses

Possibilité de prestation « zéro alcool » avec 2 réalisations sans alcool

Complément d'informations  [Cliquez ici](#)

