

Un cocktail presque parfait !

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



> 20



Environ 1h



Fruits frais, purées de fruits, spiritueux... Autant d'éléments à la base d'un cocktail réussi et réunis aujourd'hui devant vous.

Grâce au **partage du savoir-faire** et de la passion pour la mixologie de votre animateur bar-tender, bénéficiez dans un premier temps du Béaba à propos de la **réalisation de cocktails**.

Ensuite et par équipe, concevez votre propre création à partir d'ingrédients et de consignes communes.

Quel cocktail, grâce à la croisée presque parfaite entre esthétique et goût remportera le « **Cocktail Award 2017** » ?

DÉROULEMENT DE L'ANIMATION

- ▶ 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
- ▶ Présentation du Challenge et des consignes
- ▶ Réalisation et dégustation de deux cocktails par équipe :
1 avec alcool (rhum ou vodka) + 1 sans alcool

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

