



Cocktail Académie

Les bases



Bienvenue dans la classe virtuelle !

Règles de fonctionnement

Interagir avec l'animateur

Je pose une **question** en levant **la main**.



Je donne **mon avis** avec la **coche verte** ou la **croix rouge**.



Règles du jeu



Je ferme la porte de mon bureau



J'éteins mon téléphone portable



Je ferme ma messagerie Outlook



En cas de nuisance sonore je coupe et réactive mon micro



Je lève la main et attends que l'animateur me donne la parole pour poser une question

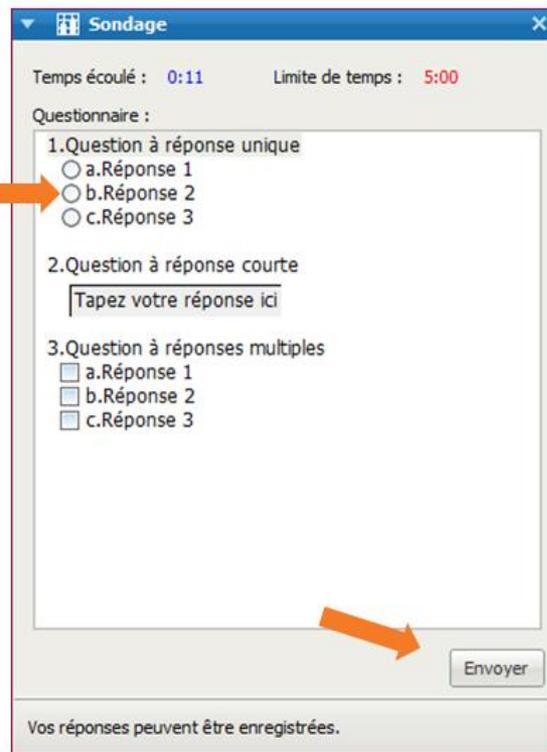
Objectifs et Sommaire



1. **Auréli**e va présenter les bases de l'art du cocktail
2. **Gary** nous familiarisera avec les techniques de préparation
3. Et **Stéphane** vous montrera différentes façons de servir les cocktails

Répondre aux sondages

- Je **coche** la case correspondant à ma réponse
- Puis je clique sur « **Envoyer** » pour valider mon choix



The screenshot shows a window titled "Sondage" with a blue header. Below the header, it displays "Temps écoulé : 0:11" and "Limite de temps : 5:00". The main content area is labeled "Questionnaire :" and contains three questions:

1. Question à réponse unique
 - a. Réponse 1
 - b. Réponse 2
 - c. Réponse 3
2. Question à réponse courte
 -
3. Question à réponses multiples
 - a. Réponse 1
 - b. Réponse 2
 - c. Réponse 3

At the bottom right of the questionnaire area, there is a button labeled "Envoyer". Below the questionnaire area, a footer line reads "Vos réponses peuvent être enregistrées."

Two orange arrows are overlaid on the image: one points to the radio button for "b. Réponse 2" in the first question, and the other points to the "Envoyer" button.

Sondage : Origine du mot cocktail

Princesse mexicaine nommée Coctel dont le père fabriquait des mélanges mystérieux

Dérivé de « coquetier », récipient pour servir les cocktails, prononcé « coquetiel » en anglais

Queue de paon (Peacock tail), compte-tenu de sa couleur

Queue du coq (Coqk =coq » et tail =queue)

Cocked-tail (queue tressée des chevaux de trait)

Plume de coq placée dans une boisson pour décorer et indiquer la présence d'alcool

« douteux », « bâtard », pour désigner une boisson issue de mélanges

Réponses du sondage

L'art du cocktail : les bases



Histoire des cocktails

Apparition durant la seconde moitié du 19ème, en Grande-Bretagne, puis aux USA

1870

Apparition de la machine à glace artificielle

Années 20

Création des premiers classiques (Bloody Mary, Martini, Gin Fizz, Manhattan...)

Années 20-30 : Prohibition

Création des cocktails fruités et sucrés, dans lesquels l'alcool (souvent frelaté) est moins détectable

Consommation dans les *speakeasies* et attrait pour Cuba et ses cocktails (Daiquiri, Cuba Libre..)



Années 40

Professionnalisation du métier de barman

Utilisation du mixeur électrique pour les granités

Années 80

Apparition du *flair bartending*

De nos jours

Démocratisation des cocktails et essor du "fait maison"

Les différents types de cocktails

2 grandes familles :

Short drinks



Concentrés en alcool

En apéritif ou en digestif

Long drinks



Moins concentrés en alcool que les short drinks

A n'importe quel moment de la journée

Différentes bases :

Rhum

Whisky

Téquila

Bière

Champagne

Gin

Calvados

Cognac

Vodka

Liqueur

A vous de jouer !

Reliez chaque cocktail à sa famille ET à son ingrédient principal



Mojito



Margarita



Martini



Bloody Mary



Cosmopolitan



Manhattan



Cuba libre



Mimosa

Long Drink

Short Drink

Champagne

Rhum

Téquila

Gin

Whisky

Vodka

Les ustensiles & techniques de préparation



Pouvez-vous citer quatre façons de préparer un cocktail?



Les 4 principales façons de préparer un cocktail



Au Shaker

Le shaker sert à mélanger et à rafraîchir les ingrédients épais ou de densités différentes (ex : liqueurs, sirops, crème) qui ne peuvent pas être simplement remués.



Au Verre

C'est la méthode la plus simple et la plus rapide. Elle convient bien pour les mélanges ne contenant que des alcools ou des jus de fruit qui se mélangent facilement



Au Verre Mélangeur

Le verre à mélange permet d'obtenir un assemblage sans violence tout en rafraîchissant les ingrédients. Il convient bien pour la préparation des cocktails ne comprenant que de l'alcool.



Au Mixer

Le mélangeur électrique est utilisé pour obtenir des boissons glacées, des mélanges crémeux ou des cocktails exotiques devant avoir une certaine consistance.

Les principaux ustensiles

SHAKER



PASSOIRE À COCKTAIL



PILLON



MIXEUR



BEC VERSEUR



PELLE À GLAÇON



DOSEUR



VERRE À MÉLANGE



CUILLÈRE À MÉLANGE



PINCE À GLAÇON



PRESSE-AGRUMES



Comment est préparé ce célèbre cocktail?



Préparation du Mojito

Famille de Cocktail	
Mode de Préparation	
2 Ustensiles nécessaires	

Préparation du Mojito

Famille de Cocktail	Long Drink
Mode de Préparation	Au Verre
2 Ustensiles nécessaires	Le Pilon La Cuillère à Mélange

L'art de servir le cocktail



Autant de services que de cocktails...

La décoration est essentielle dans la préparation des cocktails, car avant d'être un régal pour le palais, les cocktails sont un plaisir pour les yeux. En attirant l'oeil et en attirant l'envie, la décoration participe ainsi à la magie qui entoure les cocktails. Nous sommes allés un peu plus loin que le petit parapluie sur le côté du verre, c'est ce que nous allons voir !



Les incontournables autour du verre

Le givrage des verres



Vous pouvez améliorer la présentation de vos verres, très simplement, en les givrants. Pour cela il suffit de tremper le haut du verre dans du jus de citron puis dans du sucre semoule.

La menthe fraîche



Vous vous en servirez surtout pour les compositions à base de menthe mais également pour varier la palette de couleurs de vos cocktails. Il vous suffit de déposer une branche de menthe fraîche dans le verre, ce qui donne un goût rafraîchissant, ou un simple brin de menthe sur le bord du verre.

Le saupoudrage



Vous pouvez saupoudrer vos cocktails avec de la noix de muscade râpée, du chocolat en poudre, du café moulu ou avec d'autres aliments (noix de coco râpée, petits fruits rouges).

Les pailles, piques à cocktails & bâtonnets mélangeurs



Existant dans toute une gamme de couleurs et de formes, ils égayent vos verres en leur donnant une touche d'originalité. Signe de reconnaissance, ils permettent aussi d'éviter que les convives ne se trompent de verre.

Les supports fantaisistes

De la noix de coco en passant par des verres en feu ou même fontaine, il y a un nombre incalculable de manières de présenter son travail... Voici, en images, un bref aperçu de ce qui se fait actuellement :



Noix de coco



Fontaine à cocktail



Fruits



Fumée

A vous de jouer !

Maintenant vous entrez dans le jeu, nous allons jouer ensemble à un petit quizz...

Quizz sur les techniques de service

Comment se fait le givrage du verre ?

Quelle est l'utilité d'un bâtonnet lors d'une grande fête ?

Quelle est l'herbe aromatique utilisée dans les cocktails ?

Combien y a-t-il de supports ?

Analyse des réponses

Conclusion



Merci de votre attention !

