

# PLANNING DE FORMATION MOCKTAILS

	JOUR 1	JOUR 2
9h	Introduction et explication des Mocktails	
10h	Principe de réalisation Le matériel de Bar	Les Ice Tea Recettes essentiellement à base de Thé Différent Thé Différente aromatisation
11h	Accueil du client et Conseil	
12h	REPAS	
13h	Les Mocktails Végétales Recettes essentiellement à base de légumes	
14h	- Detox - Bien être - Anti-âge	Les Coffee Cocktails Recettes essentiellement à base de Café Différent Café Différente aromatisation
15h	Les Mocktails Fruités Recettes essentiellement à base de fruits	
16h	- Smoothie - Milk Shake	
17h	FIN DE JOURNÉE	