Master Class
Explorez l'Excellence : Utiliser le Maté pour réinventer l'Art de la Mixologie"

Dans cette Master Class captivante, nous vous invitons à plonger dans l'univers riche et envoûtant du Maté. Bien plus qu'une simple boisson, le Maté est devenu l'ingrédient incontournable des tendances actuelles en mixologie.

Notre objectif est de vous fournir les connaissances nécessaires pour intégrer le Maté de manière distinctive et innovante dans la création de cocktails.
En comprenant les origines, les saveurs et les arômes uniques du Maté, vous serez en mesure de transcender les conventions de la mixologie traditionnelle et d'offrir à vos clients une expérience sensorielle incomparable.

Rejoignez-nous pour explorer comment le Maté peut élever vos créations au niveau supérieur, tout en vous démarquant en tant que mixologue visionnaire et avant-gardiste. Préparez-vous à repousser les limites de la créativité et à réinventer l'art de la mixologie avec l'élégance et l'audace du Maté

PROGRAMME

- Histoire et origine de la Yerba Maté
- Processus de production
- Différents types de Yerba Maté et ses marqueurs gustatifs
- Concentration / sirop du maté pour les cocktail
- Mariage du maté avec Gin, Rhum, Vodka, Tequila
- Utilisation des fruits, épices et herbes aromatiques
- Eléments de mis en scène

CAROLINA VINCENZONI
SOMMELIÈRE DE MATÉ

Public

Etudiants Bartenders - Mixologues



Participants

Groupe de 20 personnes maxi

Durée

2 heures 30

+ 33 6 20 09 83 84

contact@ecolefrancaisedumate.org

Methodologie pédagogique

Pédagogie immersive

La pédagogie immersive est une approche pédagogique qui plonge les apprenants dans des expériences d'apprentissage concrètes et interactives, favorisant une compréhension approfondie et durable. En utilisant des environnements réalistes et des simulations, elle encourage une participation active, renforçant ainsi l'assimilation des connaissances et le développement des compétences de manière immersive et engageante.
Cette méthode privilégie une expérience pédagogique enrichissante et pratique pour une meilleure rétention et application des savoirs.

Intervenant : Carolina Vincenzoni

Traduire ma passion en métier est mon ADN !
Diplômée sommelière de maté et de thé originaire d'Argentine, récompensée par la distinction Marcapaisar, elle incarne l'excellence dans le marché du maté.
Créatrice de blends innovants et fondatrice de deux marques prospères, elle témoigne de son attachement à la richesse culturelle de sa patrie.
En tant que formatrice émérite depuis 20 ans, elle partage avec passion et professionnalisme ses connaissances, s'adressant aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels du maté.
Son parcours illustre son profond respect pour cette boisson, affirmant son rôle d'ambassadrice incontournable dans le monde du maté. Elle préside aussi L'Ecole Française du Maté.

Mes références

HÔTELS & PRÉFÉRENCE

LE CORDON BLEU 1895 PARIS

FERRANDI L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE PARIS

Marca País Argentina /MarcaPaisAr

VINOS Y COMIDAS Chez Gazolet

Prix

Master Class : €250 net de taxes (hors frais de déplacement)

+ 33 6 20 09 83 84

contact@ecolefrancaisedumate.org