

EXCURSION, VISITE GUIDÉE, ANIMATION, LYSS

COCKTAILKURS

Secoué, remué ou simplement versé tant bien que mal dans un verre ?
Après ce cours, tu en sauras davantage.

La KUFA fait appel à un pro derrière le bar et te montre comment transformer quelques ingrédients en une boisson vraiment délicieuse. Tu apprendras pourquoi la glace ne sert pas seulement à rafraîchir, ce qui fait vraiment la différence dans un cocktail et pourquoi certaines boissons doivent être bien secouées, tandis que d'autres préfèrent en être épargnées.

Bien sûr, on ne s'en tient pas à la théorie. Préparer soi-même, goûter et découvrir font partie intégrante de l'expérience. Boissons, en-cas, une foule de connaissances plus ou moins utiles sur le monde du bar et le billet pour la soirée karaoké qui suivra sont inclus dans le prix. Des conditions idéales, donc, pour fêter comme il se doit tes nouvelles connaissances.

La KUFA ne promet pas que tu pourras ensuite travailler derrière n'importe quel bar. En revanche, elle te garantit que tu pourras parler de ton sujet avec beaucoup de conviction lors de ton prochain apéro.

Le cours a lieu à partir de 8 participants. Âge minimum requis : 18 ans.

HORAIRES D'OUVERTURE

Le 2 oct. 2026

Vendredi

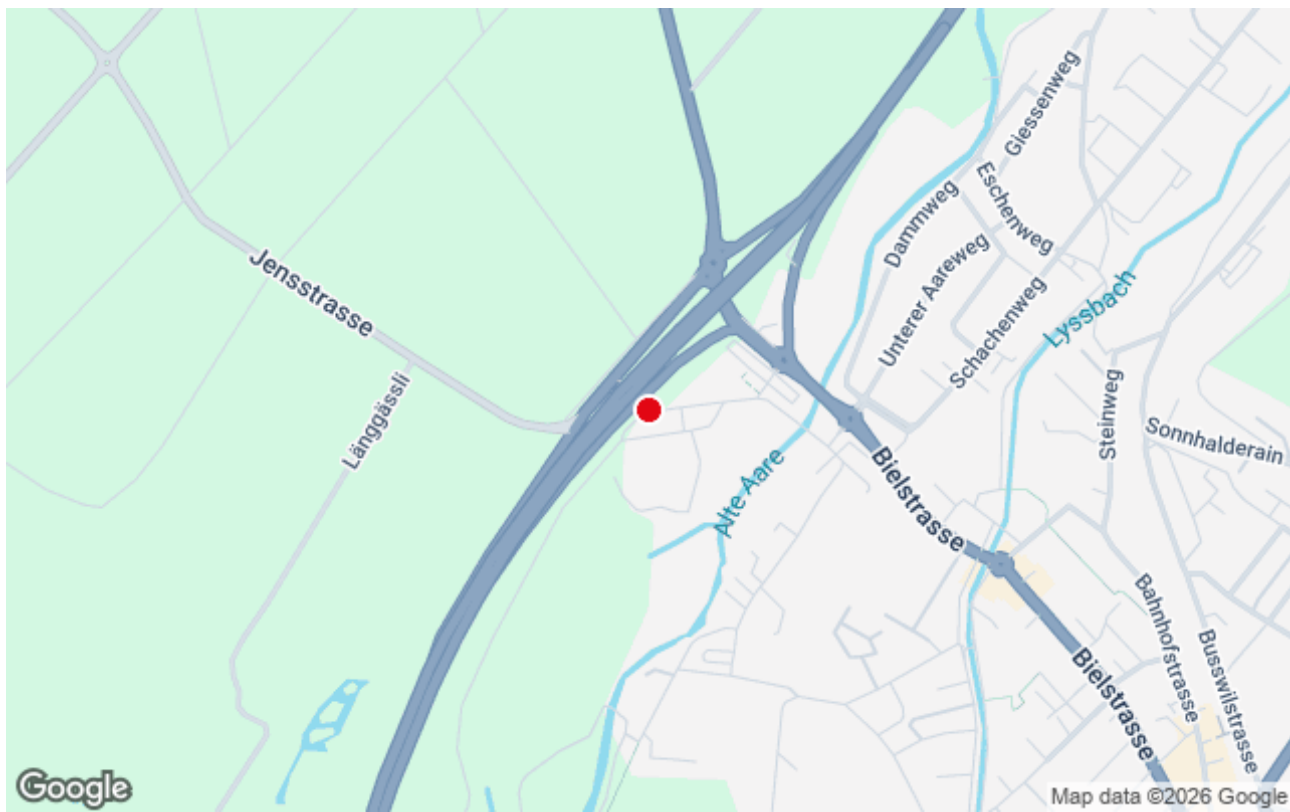
19:00 - 22:00



CONTACT

Kulturfabrik KUFA Lyss
Werdtstrasse 17
3250 Lyss

+41 (0)32 384 79 40
info@kufa.ch
kufa.ch



PDF généré le 24.09.2026