

AXES DE PROGRES ET POINTS DE VIGILANCE

	<p>Verre adapté à la contenance du cocktail</p>
	<p>Les fruits flottants peuvent gêner la dégustation</p>
	<p>Tranche de fruit au bord du verre = attention découpe + intérêt + comestible ?</p> <p><i>Envisager un support... Si paille OK</i></p>
	<p>Sucre en bord de verre (collerette)</p> <p><i>= idéal sur 2/3 et fine</i></p>
	<p>Attention à l'association BRSA, jus et Chantilly</p> <p><i>Si souhait mousse = Blanc d'œuf avec réalisation au shaker OU Blender</i></p>

	<p>L'eau est un diluant peu favorable (il y a déjà les glaçons)</p> <p>Commercialisation : client peut se sentir lésé</p>
	<p>Harmonie des couleurs (Verre / Cocktail)</p>
	<p>Equilibre des saveurs de base (sucré, acide, amer). Attention aux dosages de sirop</p>
	<p>Plus de paille plastique (Inox, papier, bambou, pâte, ...)</p>
 	<p>Couleur : fort impact sur l'appréciation inconsciente du client</p> <p>Attention aux colorants (peu vendeur)</p>

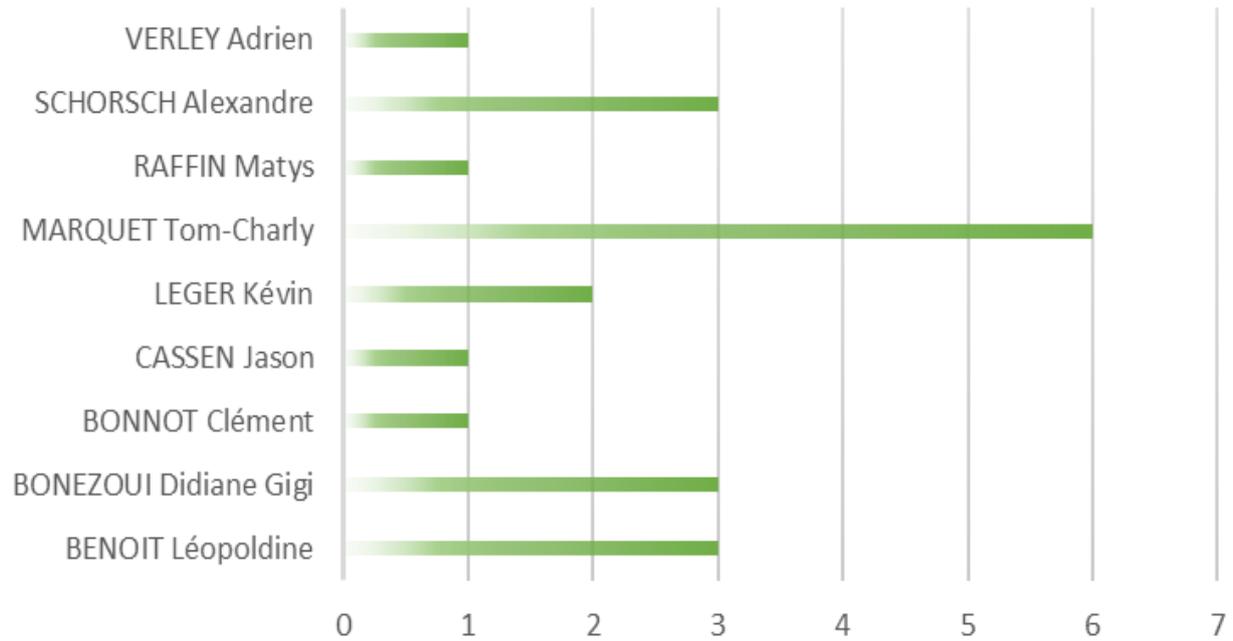
			<p>Cocktail à étages : différences de densité</p>	
		<p>Utilisation épice : liquide ou poudre ?</p>		
		<p>Paillettes alimentaires : festif ? Enfants ?</p>		
				<p>Originalités :</p> <p>Sorbet citron, coco en glaçons, à base de café (mais dérivé d'une boisson chaude)</p>

MAIS AUSSI :

- Les éléments de décor doivent rappeler les ingrédients du cocktail
- Fruits frais pressés : qualitatif
- Grenadine à l'eau (gazeuse) : cocktail ?
- Quantité moyenne 20 cl
- ...

CONCOURS PHOTO !!!

LA PLUS BELLE PHOTO !



TOM



DIDIANE



LEOPOLDINE

EVALUATION PERSONNELLE !!!

Le plus équilibré au niveau des saveurs : **JOSEPH**



Le plus commercialisable à l'aspect visuel : **JULIEN**



L'environnement qui donne le plus de lien : **KEVIN**



Le plus coloré : **MAELIE**

