

PERFECTIONNER SES TECHNIQUES DE MIXOLOGIE ET LA CONNAISSANCE DES SPIRITUEUX

Durée	7 heures, soit 1 jour	Tarif	INTER : 420 € HT /pers INTRA : 1800 €HT /groupe
Public visé	Toute personne amenée à perfectionner son activité de service au bar ou en lien avec la préparation et le service de boissons	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation sur les fondamentaux du bar ou équivalent
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, vous serez apte à maîtriser les techniques avancées de mixologie et identifier et valoriser les grandes familles de spiritueux dans un contexte professionnel.

Vous serez capable de réaliser et présenter des cocktails élaborés en respectant les équilibres aromatiques, associer spiritueux, liqueurs et ingrédients selon leurs caractéristiques sensorielles, développer un argumentaire professionnel autour des produits proposés, et adopter une posture experte et un discours valorisant auprès de la clientèle.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Explorer les grandes familles de spiritueux et leurs usages (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les familles d'alcools et de spiritueux (rhum, gin, vodka, whisky, tequila, liqueurs, bitters...)
- Comprendre les procédés de fabrication et leurs impacts aromatiques
- Situer les spiritueux dans la composition des cocktails classiques
- Valoriser un produit, une gamme ou une conception écoresponsable auprès du client

2- Réaliser et présenter des cocktails complexes (3h30 – 2 séquences)

- Appliquer les techniques avancées de mixologie (flair bartending, layering, infusion, flambage...)
- Créer un cocktail signature en respectant équilibre, visuel et cohérence gustative
- Soigner la présentation et la mise en scène du service
- Consolider la posture professionnelle et la communication client

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Identifier les familles de spiritueux et leurs caractéristiques [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans l'univers des spiritueux et de la mixologie avancée. Le formateur revient sur le positionnement et présente les enjeux : affiner la culture produit et développer une posture d'expert. Les participants échangent sur les produits présents dans leur établissement et les tendances de consommation observées. Le formateur expose les principales familles de spiritueux (rhum, gin, vodka, whisky, tequila, liqueurs, bitters...). L'accent est mis sur les procédés de distillation et les typicités aromatiques propres à chaque famille. Le formateur alimente les réflexions sur les usages professionnels des spiritueux et leurs équilibres gustatifs. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Associer spiritueux et créations de cocktails [présentiel]** : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques de mixologie. Les participants, individuellement ou en sous-groupes, testent différentes combinaisons d'ingrédients à partir d'un corpus de recettes classiques. Le formateur guide les

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

expérimentations et commente les équilibres aromatiques obtenus. Le formateur réalise un focus sur la structure d'un cocktail complexe et sur la cohérence des associations (base alcool, modifier, flavoring, garnish). Des outils pratiques (tableau d'associations, guide sensoriel des spiritueux, fiches techniques) sont remis pour soutenir la démarche d'expérimentation. Le formateur évalue les créations des participants et la justification des choix aromatiques.

- **Séquence 3 (1h30) Maîtriser les techniques avancées de mixologie** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du premier module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente des techniques de mixologie avancées et illustre, par des démonstrations, le layering, le flair bartending, le fumage, le flambage et les infusions. Les participants expérimentent plusieurs techniques en alternant observation et pratique. L'accent est mis sur la précision du geste, la gestion de la température et la sécurité lors des manipulations. Le formateur alimente les réflexions sur l'impact des techniques sur la perception sensorielle et la valeur perçue du produit final. Des outils pratiques (fiches de sécurité, lexique technique, procédures de préparation) sont remis. Les productions des participants leur permettent d'identifier les leviers d'amélioration dans leurs pratiques professionnelles.
- **Séquence 4 (2h) Créer et valoriser un cocktail signature** [présentiel] : Dans cette séquence, les participants mettent en œuvre leurs connaissances et leur créativité en concevant un cocktail signature. Le formateur anime la démarche de conception : choix du thème, équilibre des saveurs, storytelling, présentation. Les participants réalisent leurs créations puis les présentent au groupe en conditions de service. Le formateur réalise un focus sur la posture professionnelle, la cohérence visuelle et le discours client. L'accent est mis sur la valorisation du savoir-faire et la confiance en soi. La séquence se conclut par un plan d'action individuel de transposition des acquis au poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES MOBILISES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers. L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique d'accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- Positionnement : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- Finale : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 15/06/2026

