

MAITRISER LES ESSENTIELS DE LA MIXOLOGIE, L'ART DES COCKTAILS

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 360 € HT /pers INTRA : 3200 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à réaliser des cocktails	Pré-requis	Compréhension du français
Modalités	Présentiel ☒ ASFOREST ☐ en entreprise	Session	Voir catalogue Nous contacter

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à connaître les essentiels de l'art des cocktails, maitriser l'environnement professionnel du bar, et utiliser matériel et produits de manière adéquate.

Vous serez capable de perfectionner vos techniques de préparation et de réaliser des cocktails simples avec et sans alcool pour la plus grande satisfaction de vos clients.

CONTENU DU PROGRAMME

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

1- L'environnement professionnel du bar (3h30 – 2 séquences)

- Connaître le métier de barman : définition, savoir-faire
- S'approprier l'environnement et le matériel
- Maitriser les méthodes de travail

2- Les bases de la réglementation relative au bar (3h30 – 1 séquence)

- Connaître la législation relative au transport et à la vente de boissons alcoolisées
- Respecter la réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire
- Appliquer les principes de précaution

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maitrisées.

3- La réalisation de cocktails (3h30 – 2 séquences)

- Maitriser les principes de réalisation des cocktails
- Réaliser des cocktails alcoolisés et non alcoolisés
- Manier des outils : shaker, verre à mélange...

4- La créativité en matière de cocktails (3h30 – 1 séquence)

- Associer les produits d'accompagnement
- Travailler les décors : couleurs, effets visuels et gustatifs...
- Servir des apéritifs, du champagne, des alcools forts...

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

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Environnement** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et les enjeux de la mixologie dans le contexte actuel. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments sur la place du barman dans leur établissement et la carte des cocktails proposés. Le formateur synthétise l'ensemble et fait un focus sur l'histoire de l'art de la mixologie et le métier de barman. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Méthodes** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour d'exercices réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant aux stagiaires de s'approprier l'environnement du bar et le matériel professionnel : office, dosage, mise en place, verrerie, shaker, verre à mélange... Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les méthodes et techniques professionnelles de travail. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Réglementation** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de cas pratiques, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'identifier les principales réglementations en vigueur en matière de bar. Le formateur synthétise et porte l'accent sur la réglementation relative au transport, à la vente, à l'hygiène, à la sécurité et réalise un focus sur les principes de précautions à appliquer lorsqu'il est question de boissons alcoolisées (santé publique). Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 4 (1h30) Outils** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur aborde le maniement des outils du barman. A travers une série d'exercices pratiques, les stagiaires sont amenés à réaliser leurs premiers cocktails. Le formateur debriefe et met en exergue les grands principes de réalisation en mixologie avec des conseils pour perfectionner la pratique des stagiaires. Des outils pratiques sont transmis (fiches-outils, check-list, fiches techniques...). Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 5 (2h) Réalisation** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de réalisations permettant d'approfondir le maniement des outils et de varier les cocktails avec ou sans alcools. Le formateur s'appuie sur l'expérience des stagiaires et l'intelligence collective pour répondre aux questions et alimente les réflexions, notamment sur les différentes associations, le respect des fiches techniques... Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 6 (3h30) Créativité** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur s'appuie sur les exercices précédents, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de travailler sur les produits d'accompagnement associés et sur les décors : couleurs, effets visuels ou dégustatifs. Un focus est réalisé sur le service des apéritifs (ABA, ABV), du champagne ou encore des alcools forts. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matériel bar, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.

- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- Positionnement : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- Finale : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2025

