

Mixologie : Techniques de base du bar et création de cocktails

Durée : 14 heures

Modalité : Présentiel

Lieu : En centre de formation (inter) ou sur site client (intra)

Délai d'accès moyen : Entre 2 et 4 semaines après réception du dossier d'inscription complet et validation des prérequis, sous réserve des disponibilités du planning.
Pour les formations en intra-entreprise, ce délai peut être adapté selon les besoins de l'établissement client (généralement 1 à 3 semaines).

Effectif conseillé : 4 à 8 participants

Public cible

Personnels de bar, commis, serveurs, employés polyvalents ou saisonniers souhaitant acquérir les fondamentaux du métier de bar et les bases de la mixologie.

Prérequis :

Compréhension du français oral et écrit.
Aucun prérequis technique.
Motivation pour le service et la manipulation de boissons.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Connaître les grands terroirs et familles de produits (café, thé, lait).
- Maîtriser le vocabulaire professionnel de la dégustation sensorielle.
- Réaliser et présenter les principales boissons chaudes dans les règles de l'art.
- Utiliser, entretenir et calibrer le matériel barista dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Valoriser le service client et l'argumentaire commercial autour des boissons chaudes.

Déroulé pédagogique

Réalisation et dégustation de 12 cocktails, pour acquérir les bases de la mixologie, de la préparation à la présentation des boissons, avec et sans alcool.

Avant la formation

Accueil et présentation du déroulé.

QCM d'entrée pour positionner les connaissances initiales.

Expression des attentes individuelles.

Module 1 – Organisation et matériel du bar (3 h)

Organisation du poste de travail, hygiène et sécurité au bar.

Reconnaissance et entretien du matériel professionnel (shaker, jigger, cuillère, blender, verrerie).

Préparation du poste avant service : glace, verrerie, sirops, fruits et garnitures.

Atelier pratique : mise en place complète d'un poste bar et calibrage du matériel.

Module 2 – Techniques fondamentales de la mixologie (5 h)

Équilibre gustatif : dosage, dilution, 3 S.

Les principales techniques : build, stir, shake, blend, muddle.

Choix des verres et types de glace selon le cocktail.

Réalisation de cocktails classiques issus du Socle des Cocktails de Référence.

Ateliers pratiques par binômes : exercices de gestes professionnels, dégustations comparées et corrections collectives.

Module 3 – Créations et cocktails thématiques (4 h)

Réalisation de cocktails avec et sans alcool.

Décoration, garniture, présentation visuelle et cohérence aromatique.

Introduction à la création de recettes signatures.

Atelier : création libre en petits groupes, dégustations croisées et argumentaire commercial.

Module 4 – Mise en pratique et évaluation des acquis (2 h)

Mise en situation professionnelle : préparation et service d'un cocktail devant le groupe.

Évaluation technique : gestuelle, précision, hygiène, présentation et discours client.

Débriefing collectif, autoévaluation et remédiation.

Méthodes pédagogiques proposés et adaptés à la modalité présentielle

Actives et expérientielles : démonstrations, dégustations commentées, manipulations du matériel professionnel.

Participatives : travaux en binôme, observation croisée, échanges d'expériences.

Réflexives : autoévaluation, débriefings collectifs, analyses de pratiques.

Moyens pédagogiques mobilisés

Formateur expert en mixologie et techniques de bar.
Bar pédagogique équipé : verrerie, shaker, doseurs, blender, glace, réfrigération.

Fourniture complète d'ingrédients : spiritueux, jus, sirops, fruits, décorations.

Supports pédagogiques : diaporama, fiches techniques, grilles d'analyse sensorielle.

Évaluation et validation

Évaluation formative continue : observation des gestes, respect des consignes d'hygiène, implication et progression

Évaluation finale : - QCM sur les techniques, familles de cocktails et

matériel (10 points) - Mise en situation pratique : réalisation et

présentation d'un cocktail selon fiche technique (10 points)

Validation : attestation de fin de formation délivrée après obtention d'une note $\geq 14/20$

Documentation remise aux stagiaires

Livret "Techniques de base du bar", fiches recettes, lexique professionnel, guide d'entretien Ressources numériques (clé USB ou lien sécurisé)

Modalités de suivi

Feuille d'émargement signée par demi-journée

Questionnaire de satisfaction stagiaire



Accessibilité

Nos formations sont accessibles à tous.

Un aménagement peut être proposé après échange avec le référent handicap

Tarif et conditions financières

En inter-entreprises : 39 € ht/h

En intra-entreprise : 1100 € ht/Jr

Indicateurs de satisfaction (Année 2024)

Taux de satisfaction stagiaires : 100%