

Préparation de cocktails

Techniques professionnelles de bar et mixologie

Formaka

Organisme de formation professionnelle continue, certifié Qualiopi, spécialisé dans l'accompagnement des adultes pour le développement de leurs compétences.



21h

Durée totale

Réparties sur 3 jours

4

Stagiaires max

Effectif conseillé : 1 à 4

500€

Tarif HT

Par participant

Publics visés et prérequis

Publics visés

- Salariés du secteur CHR, exploitants, porteurs de projet
- Barmen, serveurs, responsables de bar
- Personnels polyvalents souhaitant développer des compétences opérationnelles en préparation de cocktails

Prérequis

- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calcul
- Aptitude au travail en station debout
- Aucun prérequis technique en mixologie n'est exigé



Secteur CHR

Cafés, hôtels et restaurants — tous les professionnels de la restauration et de l'hébergement



Métiers du bar

Barmen, serveurs et responsables souhaitant maîtriser la mixologie professionnelle



Porteurs de projet

Entrepreneurs et exploitants en création ou reprise d'établissement



Objectifs de la formation

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

Environnement professionnel

Identifier l'environnement professionnel du bar, ses matériels, sa verrerie et ses produits

Organisation du poste

Organiser son poste de travail et réaliser une mise en place adaptée au service

Réglementation & hygiène

Appliquer les règles de réglementation liées à la vente de boissons alcoolisées ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité au bar

Techniques de cocktails

Maîtriser les techniques fondamentales de réalisation des cocktails : direct au verre, shaker, verre à mélange et blender

Recettes avec/sans alcool

Reproduire des cocktails avec et sans alcool à partir d'une fiche technique

Décors & présentation

Réaliser des décors simples et présenter les boissons de manière professionnelle

Offre cocktails

Construire une offre simple de cocktails en tenant compte des attentes clients et des contraintes d'exploitation

Service professionnel

Réaliser un service de boissons avec une posture professionnelle et une communication adaptée au client

Aptitudes, compétences visées & méthodes pédagogiques

Aptitudes et compétences visées

- Préparer le poste bar avant service
- Utiliser les ustensiles et la verrerie adaptés
- Réaliser des cocktails dans le respect des recettes, dosages et standards de présentation
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de service responsable
- Participer à la mise en valeur commerciale de l'offre boissons



Méthodes pédagogiques

Démonstrative

Interrogative

Applicative

Informative

Moyens pédagogiques

- Salle équipée et espace bar pédagogique
- Matériel de bar et verrerie professionnelle
- Matières premières et consommables nécessaires aux exercices
- Supports pédagogiques remis au stagiaire : fiches techniques, trames de recettes, supports visuels, quiz, check-lists d'hygiène et d'organisation



Déroulé pédagogique — Jour 1

Environnement du bar, réglementation et mise en place (7 h)



Module 1 — Découvrir l'univers professionnel du bar (2 h)

- Identifier les missions du barman et l'organisation générale d'un bar
- Repérer les différents espaces de travail, matériels et familles de verrerie
- Connaître les principales familles de boissons et produits utilisés en cocktaillerie



Module 2 — Intégrer la réglementation, l'hygiène et la sécurité (2 h)

- Connaître les règles encadrant la vente et le service des boissons alcoolisées
- Appliquer les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire au poste bar
- Prévenir les risques liés au verre, à la glace, aux fruits frais, aux matériels et aux manipulations



Module 3 — Organiser le poste de travail et la mise en place (3 h)

- Préparer un poste bar fonctionnel et ergonomique
- Identifier et utiliser le matériel : shaker, verre à mélange, doseur, passoire, pilon, blender, bec verseur
- Réaliser une mise en place cohérente pour optimiser la rapidité et la régularité du service

Déroulé pédagogique — Jour 2

Techniques de réalisation des cocktails (7 h)

1

Module 4 — Maîtriser les techniques de base en mixologie (3 h)

- Comprendre les équilibres gustatifs : sucre, acidité, alcool, dilution, fraîcheur
- Réaliser les techniques de préparation : direct au verre, shaker, verre à mélange, blender
- Respecter les dosages, la chronologie des gestes et les standards de qualité

2

Module 5 — Réaliser des cocktails classiques avec et sans alcool (2 h)

- Lire et exploiter une fiche technique de cocktail
- Réaliser des cocktails classiques alcoolisés et sans alcool
- Ajuster la présentation, la température et la finition du produit servi

3

Module 6 — Décors, présentation et valorisation de l'offre (2 h)

- Réaliser des décors simples, zestes, givrage, garnitures et finitions
- Mettre en valeur les cocktails par la verrerie, les couleurs et la présentation
- Comprendre les bases d'une carte cohérente et attractive



Déroulé pédagogique — Jour 3

Mise en pratique, créativité et évaluation (7 h)

1

Module 7 — Adapter son service à la demande client (2 h)

- Accueillir, conseiller et orienter le client dans son choix
- Adopter une posture professionnelle et une communication adaptée
- Participer à la valorisation commerciale de l'offre bar

2

Module 8 — Créer et exécuter une proposition cocktail simple (3 h)

- Concevoir une recette simple à partir d'ingrédients fournis
- Formaliser une fiche technique : ingrédients, dosage, méthode, verrerie, décor
- Réaliser la recette dans le respect des contraintes de service et de cohérence gustative

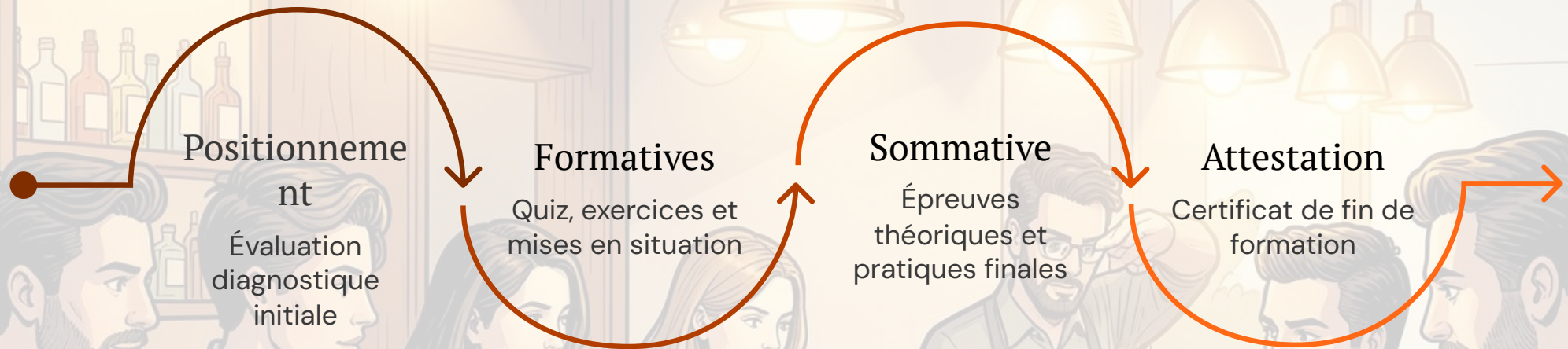
3

Module 9 — Évaluation finale des acquis (2 h)

- Réalisation pratique d'un ou plusieurs cocktails imposés
- Réalisation d'une création simple ou adaptation d'une recette existante
- Vérification des acquis théoriques et techniques en fin de parcours



Modalités d'évaluation



Évaluation diagnostique / positionnement initial

Afin d'adapter le niveau et les
situations proposées

Quiz de connaissances et grille d'acquisition

Feuille d'émargement par demi-journée

Contrôle de l'assiduité et de la
participation

Évaluations formatives

Quiz, exercices, observation des
gestes professionnels, mises en
situation, études de cas

Évaluation sommative théorique et pratique en fin de parcours

Questionnaire de satisfaction à chaud en fin de parcours

Attestation de fin de formation / certificat de réalisation

Remis sous réserve d'assiduité, conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail

Modalités pratiques & débouchés professionnels

Modalités d'accès

01

Prise de contact sur le site internet et/ou par téléphone

02

Envoi de l'évaluation des besoins et du programme de formation

03

Après analyse de celle-ci et validation des objectifs de formation, nous validons votre inscription

Formation organisée sur devis signé (inter ou intra-entreprise).

Délai d'accès

14 jours entre la signature du devis et le démarrage de l'action, sous réserve de disponibilité du formateur et d'atteinte de l'effectif minimum

Durée de la formation

- 21 heures réparties sur 3 jours de 7 heures
- Modalité : présentiel
- Effectif conseillé : de 1 à 4 stagiaires
- Lieu : à préciser selon la session

Tarif de la formation

- 500,00 € HT par participant
- Prestation exonérée de TVA en application de l'article 261-4-4° du Code Général des Impôts
- Financement possible par un OPCO, sous réserve de demande de prise en charge avant le début de la formation



Débouchés professionnels



Bars, brasseries, hôtels-restaurants



Établissements de nuit et évènementiel

Soirées, réceptions



Postes de barman / barmaid, chef de bar



Développement d'une offre boissons pour son propre établissement



Accessibilité, formateur & contact

Accessibilité PSH / PMR

- **PMR** : formation dispensée dans les locaux mis à disposition par le client — l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite dépend du site d'accueil ; merci de nous signaler toute contrainte en amont
- **PSH** : oui, merci de nous contacter pour envisager les aménagements nécessaires
- **Contact référent handicap** : Kareman Philippe
- **Support de contact** : Tél : 07-66-60-22-48 / Mail : contactformaka@gmail.com
- **Délai de réponse** : 24 à 48 heures (jours ouvrés)

Profil du formateur

Formateur disposant d'une expérience professionnelle dans les métiers du bar, de la restauration ou de la formation professionnelle, et maîtrisant les techniques de mixologie, les règles d'hygiène et la réglementation applicable au service des boissons.



Contact et référent pédagogique



Philippe Kareman, Directeur Général et référent pédagogique

contactformaka@gmail.com

07-66-60-22-48

- ☐ Formaka est certifié Qualiopi. Financement OPCO possible sous réserve de demande avant le début de la formation.