



FORMATION PROFESSIONNELLE

MIXOLOGIE

Programme général

Techniques du bartender, spiritueux, création et service de cocktails

| | | |
|---|--|--|
| <p>DURÉE</p> <p>2 jours</p> <p>(14 heures)</p> | <p>FORMAT</p> <p>Présentiel</p> <p>théorie & pratique</p> | <p>NIVEAU</p> <p>Initiation</p> <p>à perfectionnement</p> |
|---|--|--|

Programme pédagogique détaillé

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

| | |
|-------------|---|
| Intitulé | Mixologie — Programme général |
| Durée | 2 jours — 14 heures |
| Format | Présentiel — alternance d'apports théoriques et d'ateliers pratiques |
| Public visé | Professionnels de la restauration, bartenders, serveurs, gérants d'établissements, porteurs de projet et toute personne souhaitant développer ses compétences en mixologie. |

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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

- **Maîtriser** les techniques de base du bartender (shaker, dosage, mélange, dressage).
- **Connaître** les principales familles de spiritueux et leurs caractéristiques.
- **Comprendre** les principes d'équilibre des saveurs dans un cocktail.
- **Réaliser** des cocktails classiques et modernes.
- **Créer et personnaliser** des recettes de cocktails.
- **Utiliser** des techniques avancées : fumage, clarification, sphérification, etc.
- **Soigner** la présentation et l'esthétique des cocktails.
- **Adapter** sa pratique aux attentes des clients et au contexte de service.
- **Appliquer** les règles d'hygiène, de sécurité et de réglementation liées au service de boissons.
- **Organiser et gérer** efficacement un espace bar.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Le programme se déroule sur 2 jours, alternant théorie et pratique. Chaque journée comprend une session matin (3h30) et une session après-midi (3h30).

JOUR

1

Fondamentaux — Culture du cocktail, techniques et spiritueux

DURÉE

7 h

MATIN 3 h 30 — Introduction et techniques du bartender

- **Accueil** des participants et présentation du programme.
- **Histoire de la mixologie** et importance de la culture du cocktail à travers le monde (Amérique, Europe, Asie, etc.).
- **Rôle du mixologue** et positionnement professionnel.
- **Techniques fondamentales (gestes du bartender) :**
 - Rafrâchir le verre.
 - Le verre à mélange.
 - Cuban roll.
 - Dry shake et reverse dry shake.
 - Double strain.
 - L'utilisation de la passoire.
 - Introduction à la jiggering (utilisation de doseurs pour une précision optimale).

APRÈS-MIDI 3 h 30 — Spiritueux, ingrédients et équilibre des saveurs

- **Spirits et liqueurs :**
 - Distillation et fermentation : notions de base sur la création des spiritueux.
 - Familles de spiritueux : vodka, gin, rhum, tequila, whiskey, cognac (introduction approfondie).
- **Mixers et garnitures :**
 - Sirops, jus, infusions, bitters — introduction à la création maison de certains éléments.
- **Combinaisons de saveurs :**
 - Équilibrer l'acidité, le sucré, l'amer et l'umami dans les cocktails.
 - Règle des 3 S : Simple, Sweet, Strong.

► **ATELIER PRATIQUE**

*Création de cocktails de base — application directe des techniques et principes vus en théorie.
Retour collectif, échanges, questions et réponses.*

JOUR

2

Approfondissement — Création, techniques avancées et organisation du bar

DURÉE

7 h

MATIN 3 h 30 — Familles de cocktails et personnalisation

- **Cocktails classiques :**
 - Exemples : Martini, Old Fashioned, Margarita, Daiquiri.
- **Créations modernes :**
 - Exemples de cocktails signatures de mixologues célèbres.
- **Mocktails :**
 - Exploration des cocktails sans alcool et leur équilibre de saveurs.
- **Personnalisation des recettes :**
 - Modifier les ingrédients, adapter les proportions en fonction des goûts.

► **ATELIER PRATIQUE**

Cocktails personnalisés — chaque participant crée et présente sa propre recette. Discussion, dégustation et feedback collectif.

APRÈS-MIDI 3 h 30 — Techniques avancées, organisation et législation

- **Techniques avancées :**
 - Sphérification, fumage des cocktails, clarification des liquides.
- **Art de la présentation :**
 - Pailles, meringue, fruits, glaçons, cocktails à étages.
 - Utilisation des herbes fraîches et fleurs comestibles.
- **Organisation et logistique :**
 - Approvisionnement et stockage, service à la clientèle.
- **Législation et sécurité :**
 - HACCP derrière le bar.
 - Responsabilité légale du serveur d'alcool : vente à des mineurs, clients ivres, etc.

► **ATELIER PRATIQUE**

Projet final — création de cocktails signature, évaluation finale, remise des attestations et clôture de la formation.

ACCESSIBILITÉ ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un aménagement spécifique peut être étudié selon les besoins. N'hésitez pas à nous contacter en amont pour échanger sur vos besoins.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Trois moyens simples pour vous inscrire à cette formation :



PAR EMAIL

contact@formezvoo.com



PAR TÉLÉPHONE

09 70 70 01 03



CONVOCATION

Transmise avant le démarrage