

L'Art de la Mixologie

Du cocktail classique aux techniques moléculaires avancées

Durée **21 heures · 3 jours**

Format **Présentiel**

Groupe **4 à 12 participants**

Objectifs de la formation

- Maîtriser les fondamentaux de la mixologie : gestes professionnels, outils et culture du cocktail
- Identifier et utiliser les principales familles de spiritueux, mixers et garnitures
- Réaliser des cocktails classiques et des créations personnalisées en équilibrant les saveurs
- Appliquer les techniques avancées : mixologie moléculaire, sphérification, fumage et présentation
- Gérer l'organisation, la logistique et les obligations légales liées au service d'alcool (normes HACCP)

Public cible

- Professionnels de la restauration et de l'hôtellerie
- Barmen et barmaids souhaitant se perfectionner
- Passionnés souhaitant évoluer vers un métier de bar
- Toute personne en reconversion dans le secteur CHR

Prérequis

- Être majeur (18 ans minimum)
- Niveau de français oral suffisant pour suivre la formation
- Aucune connaissance préalable en mixologie requise

Programme détaillé

JOUR 1

Fondamentaux, Gestuelle et Culture du Cocktail

7 h

Matin 3 h 30 — Introduction et fondamentaux du bartender

- Accueil des participants et présentation du programme
- Histoire de la mixologie et culture du cocktail dans le monde (Amérique, Europe, Asie...)
- Rôle du mixologue et positionnement professionnel
- Découverte des outils et introduction au jiggering (doseurs pour une précision optimale)

Après-midi 3 h 30 — Techniques fondamentales de manipulation

- Apprentissage et décorticage des gestes professionnels :
 - Rafraîchir le verre
 - Le verre à mélange
 - Cuban roll
 - Dry shake et Reverse dry shake
 - Double strain et utilisation de la passoire

Atelier pratique — Prise en main du matériel, entraînement intensif sur les gestes techniques à blanc (sans alcool), premières applications. Retour collectif et questions/réponses.

JOUR 2

Spiritueux, Équilibre des Saveurs et Recettes Classiques

7 h

Matin 3 h 30 — Spiritueux, ingrédients et structure d'un cocktail

- Spirits et liqueurs : notions de base sur la distillation et la fermentation

- Familles de spiritueux : vodka, gin, rhum, tequila, whiskey, cognac (introduction approfondie)
- Mixers et garnitures : sirops, jus, infusions, bitters — initiation à la création maison
- Combinaisons et équilibre des saveurs : acidité, sucré, amer et umami
- Application de la Règle des 3 S : Simple, Sweet, Strong

Après-midi 3 h 30 — Familles de cocktails et personnalisation

- Les cocktails classiques incontournables : Martini, Old Fashioned, Margarita, Daiquiri...
- Les créations modernes : cocktails signatures de mixologues célèbres
- Les Mocktails : cocktails sans alcool et étude de leur équilibre spécifique
- Méthodologie de personnalisation des recettes (modifier les ingrédients, adapter les proportions)

Atelier pratique — Réalisation de cocktails classiques, initiation aux déclinaisons et ajustement des équilibres.

JOUR 3

Techniques Avancées, Logistique, Cadre Légal et Projet Final

7 h

Matin 3 h 30 — Techniques avancées et art de la présentation

- Mixologie moléculaire et moderne : sphérification, fumage des cocktails, clarification des liquides
- Art de la présentation et esthétique : pailles, meringue, fruits, glaçons, cocktails à étages
- Valorisation visuelle : herbes fraîches et fleurs comestibles

Atelier pratique — Expérimentation des techniques avancées. Travail approfondi sur le visuel et le dressage des verres.

Après-midi 3 h 30 — Gestion, réglementation et évaluation finale

- Organisation et logistique : approvisionnement, stockage, gestion du bar, service à la clientèle
- Législation et sécurité : normes HACCP appliquées au bar
- Responsabilité légale du serveur d'alcool : vente aux mineurs, gestion des clients en état d'ivresse

Atelier pratique — Projet final — Chaque participant crée, réalise et présente sa propre recette de cocktail signature. Discussion, dégustation, feedback collectif et clôture de la formation.

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques illustrés (diaporamas, supports pédagogiques)
- Ateliers pratiques progressifs alternant technique et création
- Démonstrations live par le formateur avec mise en pratique immédiate
- Débriefings collectifs et retours individualisés après chaque atelier
- Dossier pédagogique remis à chaque participant
- Matériel professionnel mis à disposition durant toute la formation

Modalités d'évaluation

- Évaluation continue : observation des gestes et de la progression tout au long de la formation
- Mise en situation pratique lors des ateliers (réalisation de cocktails classiques et personnalisés)
- Projet final individuel : création, réalisation et présentation d'un cocktail signature
- Auto-évaluation et feedback collectif en clôture de session

Une attestation de participation est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Informations pratiques

Durée totale 21 heures – 3 jours consécutifs

Format Présentiel – groupe de 4 à 12 participants

Délai d'accès Inscription possible jusqu'à 15 jours ouvrés avant le début de la session

Accessibilité Toute personne en situation de handicap est invitée à nous contacter afin d'étudier les adaptations possibles.

Matériel fourni Matériel professionnel de bar, ingrédients et dossier pédagogique mis à disposition par FormezVoo

FORMEZVOO SAS · Barjols (83 670)
contact@formezvoo.com · 09 70 70 01 03 · formezvoo.com