



FORMATION PROFESSIONNELLE

MIXOLOGIE

Initiation découverte — 1 journée

Techniques du bartender, spiritueux, création et service de cocktails

DURÉE

7 heures

1 journée

FORMAT

Présentiel

théorie & pratique

NIVEAU

Initiation

Découverte cocktail

Programme pédagogique détaillé

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Intitulé	Mixologie — Initiation découverte
Durée	1 journée (7 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 personnalisés.
- **Soigner** la présentation et l'esthétique des cocktails.
- **Appliquer** les règles d'hygiène, de sécurité et de réglementation liées au service de boissons.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis technique. Formation accessible aux débutants comme aux professionnels souhaitant consolider leurs bases.

PROGRAMME DÉTAILLÉ — 1 JOURNÉE

La journée alterne théorie et pratique en deux temps complémentaires : la matinée dédiée aux fondamentaux du bartender et à la connaissance des spiritueux, l'après-midi à la création, à la présentation et aux bonnes pratiques professionnelles.

M A T I N

3 h 30

Fondamentaux du bartender et spiritueux

Accueil et introduction

30 min

- Tour de table et présentation du programme.
- Histoire de la mixologie et culture du cocktail (Amérique, Europe, Asie).
- Rôle du mixologue et positionnement professionnel.

Techniques fondamentales du bartender

1 h 30

- Les gestes essentiels :
 - Rafraîchir le verre.
 - Le verre à mélange.
 - Cuban roll.
 - Dry shake et reverse dry shake.
 - Double strain et utilisation de la passoire.
 - Introduction à la jiggering (doseurs pour une précision optimale).

Spiritueux, ingrédients et équilibre des saveurs

1 h 30

- Spirits et liqueurs :
 - Distillation et fermentation : notions de base sur la création des spiritueux.
 - Familles de spiritueux : vodka, gin, rhum, tequila, whiskey, cognac.
- Mixers et garnitures : sirops, jus, infusions, bitters.
- Équilibre des saveurs : acidité, sucré, amer, umami.
- Règle des 3 S : Simple, Sweet, Strong.

Pause déjeuner

Cocktails classiques et personnalisation

1 h 30

- Les cocktails classiques incontournables : Martini, Old Fashioned, Margarita, Daiquiri.
- Introduction aux créations modernes et cocktails signatures.
- Les mocktails : équilibre des saveurs sans alcool.
- Personnalisation des recettes : modifier les ingrédients, adapter les proportions selon les goûts.

► ATELIER PRATIQUE

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

Présentation, hygiène et législation

45 min

- Art de la présentation :
 - Pailles, fruits, glaçons, cocktails à étages.
 - Utilisation des herbes fraîches et fleurs comestibles.
- Hygiène et sécurité : HACCP derrière le bar.
- Responsabilité légale du serveur d'alcool : vente à des mineurs, clients ivres.

Projet final et clôture

1 h 15

► ATELIER PRATIQUE

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

MÉTHODES ET MODALITÉS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques structurés et illustrés.
- Démonstrations en direct par le formateur.
- Deux ateliers pratiques (cocktails personnalisés et projet final).
- Échanges interactifs et retours individualisés.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Support de formation remis aux participants.
- Matériel de bar et ingrédients fournis pour les ateliers pratiques.
- Démonstrations guidées sur l'ensemble des techniques abordées.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation continue à travers les ateliers pratiques.
- Projet final : création de cocktails signature évalués par le formateur.
- Remise d'une attestation de fin de formation.

ACCESSIBILITÉ

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



CONVOCAATION

Transmise avant le démarrage