



## Création de **Cocktails et Mixologie** 1/2

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DURÉE</b>               | 15 jours, 90 heures                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>PUBLIC VISÉ</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>Salariés et/ou exploitant de l'hôtellerie restauration</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PRÉREQUIS</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>Être majeur</li><li>Expérience dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration</li><li>Projet professionnel</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>OBJECTIFS GENERAUX</b>  | Acquisition de compétences complémentaires dans la création de cocktails et en mixologie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>METIERS VISES</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>Barman / Barmaid</li><li>Chef(fe) barman</li><li>Responsable d'établissement</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>COMPETENCES</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>Connaissances produits, nouveauté et tendances en vue d'argumenter la vente</li><li>Création de produits « faits maison »</li><li>Maîtrise de la posture et de la gestuelle adaptée</li><li>Revisite des cocktails classiques en intégrant une demande particulière</li><li>Création de cocktails conformes aux consignes de l'établissement, à la demande du client, à la saisonnalité</li><li>Travail de l'image commerciale de l'établissement grâce à la carte des boissons</li><li>Mise en œuvre de la législation des débits de boissons</li></ul>                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>HANDICAP</b>            | Pédagogie adaptée<br>Plateau technique adaptable pour sécuriser le parcours                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b> | <p><b>1_ CONNAISSANCES PRODUITS, nouveautés, tendances</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Produits fermentés : bière, vin, saké</li><li>Produits distillés : Whisky, Rhum, Gin, Vodka, Tequila, Cognac, Armagnac, Calvados</li><li>Autres alcools : liqueurs, VDN et VDL</li><li>Argumenter la vente</li></ul> <p><b>2_ ACCUEIL CLIENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>La communication : les profils types de la clientèle</li><li>La communication avec l'équipe</li><li>Gestion des situations difficiles</li><li>Le service en salle et au comptoir</li></ul> <p><b>3_ METHODES ET NOUVELLES TECHNIQUES DE MIXOLOGIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Extractions aromatiques à froid et à chaud</li><li>Washing_ fat wash</li><li>Clarification et carbonatation</li></ul> |



## Création de Cocktails et Mixologie 2/2

### DÉTAIL DU PROGRAMME

#### 4\_ POSTURE ET GESTUELLE dans la préparation de cocktails

- ♦ La posture de la barmaid et du barman
- ♦ Adaptation de la gestuelle à la technique de réalisation du cocktail
- ♦ Application et mise en situation

#### 5 et 6\_ TWIST et CREATION DE COCKTAILS

- ♦ Les règles pour "twister" un cocktail
- ♦ Comment répondre à une demande particulière
- ♦ Les règles de création de cocktail
- ♦ Elaboration des cocktails
- ♦ Nouvelles techniques : smocking gun, taille de la glace...

#### 7\_ IMAGE COMMERCIALE DE L'ETABLISSEMENT

- ♦ Création de la carte des boissons
- ♦ Mise en place des fiches techniques : calcul des coûts
- ♦ Mise en place de la mercuriale
- ♦ Créativité et plus value pour l'établissement
- ♦ Accompagnement et finalisation du projet

#### 8\_ Législation et obligations

- ♦ Code de la santé publique
- ♦ Obligations légales liées à la vente d'alcool

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques des formateurs, et interaction avec les participants .

Pratique : réalisation de cocktails, choix des ingrédients, de la verrerie, respect des dosages, techniques de réalisation de cocktails, décors.

Support de cours formation, mise en situation

### NOMBRE DE STAGIAIRES

4 à 8 personnes maxi

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Entretien préalable et positionnement d'entrée en formation
- Entrée en formation selon calendrier des sessions

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ♦ Test de positionnement
- ♦ Évaluation continue (quizz, exercices, battle)
- ♦ Évaluation finale : examen théorique, épreuves pratiques et entretien

### VALIDATION

Certification RS : en cours d'enregistrement  
Attestation de formation

### TAUX DE REUSSITE

1ère session 2025

### TARIF

- ♦ 2 430 € HT — 2 916 € TTC
- ♦ Certification : 360 € TTC

