

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

DURÉE	12 jours, 84 heures
PUBLIC VISÉ	<ul style="list-style-type: none">• Barman / Barmaid professionnel (le)
PRÉREQUIS	<ul style="list-style-type: none">• Avoir + 18 ans• Avoir validé les Niveaux 1 et 2 (fondamentaux et intermédiaire)• Ou une expérience de 3 ans
OBJECTIFS GENERAUX	Acquisition de compétences complémentaires dans la création de cocktails et en mixologie
METIERS VISES	<ul style="list-style-type: none">◆ Barman / Barmaid◆ Chef(fe) barman◆ Responsable d'établissement
COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none">◆ Connaissances produits, nouveauté et tendances en vue d'argumenter la vente◆ Création de produits « faits maison »◆ Maîtrise de la posture et de la gestuelle adaptée◆ Revisite des cocktails classiques en intégrant une demande particulière◆ Création de cocktails conformes aux consignes de l'établissement, à la demande du client, à la saisonnalité◆ Travail de l'image commerciale de l'établissement grâce à la carte des boissons◆ Mise en œuvre de la législation des débits de boissons
HANDICAP	Entretien préalable pour adapter la pédagogie et mettre en œuvre les mesures de compensation du Handicap si nécessaire. Sécurisation du parcours de l'apprenant .
DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>1_ CONNAISSANCES PRODUITS, nouveautés, tendances</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Produits fermentés : bière, vin, saké◆ Produits distillés : Whisky, Rhum, Gin, Vodka, Tequila, Cognac, Armagnac, Calvados◆ Autres alcools : liqueurs, VDN et VDL◆ Argumenter la vente <p>2_ ACCUEIL CLIENT</p> <ul style="list-style-type: none">◆ La communication : les profils types de la clientèle◆ La communication avec l'équipe◆ Gestion des situations difficiles◆ Le service en salle et au comptoir <p>3_ METHODES ET NOUVELLES TECHNIQUES DE MIXOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Extractions aromatiques à froid et à chaud◆ Washing _ fat wash◆ Clarification et carbonatation

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

- Méthode expositive : cours magistraux
- Méthode démonstrative : montrer et faire faire
- Méthode interrogative : construire ses connaissances par soi-même

NOMBRE DE STAGIAIRES

4 à 8 personnes maxi

MODALITÉS D'ACCÈS

- ◆ Dossier d'inscription et entretien préalable
- ◆ 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

Niveau 3_ certification BARMAN ACADEMIE by OBJECTIF PE
Attestation de formation

TAUX DE REUSSITE

1ère session 2025

TARIF

- ◆ 2 430 € HT— 2 916 € TTC
- ◆ Financement étude de dossier sur demande (OPCO, France Travail...)

