

FORMATION EN ENTREPRISE · COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

L'art de la mixologie

Du cocktail classique aux techniques moléculaires avancées

21 h

Chez vous ou à distance

Démarrage sous 3 à 4 semaines

Et en plus, finançable

CE QUE VOS ÉQUIPES SAURONT FAIRE

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

FormezVoo SAS · Organisme de formation professionnelle · Certification Qualiopi n° QUA008065 · NDA 93830872883 · SIRET 932 020 076 00018

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION · formezvoo.com

LE PROGRAMME

ÉTAPE 01

JOUR 1 Fondamentaux, Gestuelle et Culture du Cocktail 7 h

- Accueil des participants et présentation du programme
- Rôle du mixologue et positionnement professionnel
- Apprentissage et décorticage des gestes professionnels :
- Le verre à mélange
- Histoire de la mixologie et culture du cocktail dans le monde (Amérique, Europe, Asie...)
- Découverte des outils et introduction au jiggering (doseurs pour une précision optimale) Après-midi 3 h 30 — Techniques fondamentales de manipulation
- Rafraîchir le verre

ÉTAPE 02

JOUR 2 Spiritueux, Équilibre des Saveurs et Recettes Classiques 7 h

- Spirits et liqueurs : notions de base sur la distillation et la fermentation
- Mixers et garnitures : sirops, jus, infusions, bitters — initiation à la création maison
- Application de la Règle des 3 S : Simple, Sweet, Strong
- Les créations modernes : cocktails signatures de mixologues célèbres
- Familles de spiritueux : vodka, gin, rhum, tequila, whiskey, cognac (introduction approfondie)
- Combinaisons et équilibre des saveurs : acidité, sucré, amer et umami
- Les cocktails classiques incontournables : Martini, Old Fashioned, Margarita, Daiquiri...

ÉTAPE 03

JOUR 3 Techniques Avancées, Logistique, Cadre Légal et Projet Final 7 h

- Mixologie moléculaire et moderne : sphérification, fumage des cocktails, clarification des liquides
- Valorisation visuelle : herbes fraîches et fleurs comestibles
- Législation et sécurité : normes HACCP appliquées au bar
- Art de la présentation et esthétique : pailles, meringue, fruits, glaçons, cocktails à étages
- Organisation et logistique : approvisionnement, stockage, gestion du bar, service à la clientèle
- 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.

Pour qui

– 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

Aucun prérequis particulier pour participer à cette formation.

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

Accessibilité

Notre référent handicap, Alexandre Kehyayan, étudie avec vous l'adaptation du rythme, des supports et du format. Contact : contact@formezvoo.com.

ET MAINTENANT

1. Un conseiller vient chez vous

Audit gratuit de vos besoins, sans engagement.

2. Sous une semaine

Vous recevez 2 à 3 propositions adaptées.

3. On s'occupe de l'administratif

Convention, dates, et dossier de financement si vous y avez droit.

4. Formation chez vous

3 à 4 semaines après notre premier échange.

Construisons votre programme.

Trois questions, et un conseiller FormezVoo vous rappelle avec une proposition sur mesure.

formezvoo.com/construire-mon-programme