

# 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 de la 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>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, à la demande, au contexte</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>	Plateau technique en étage sans ascenseur Pédagogie adaptée
<b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b>	<p><b>HISTOIRE DU BARTENDING et culture du cocktail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Le Golden Age (1806-1910)</li> <li>◆ La prohibition des années 1920</li> <li>◆ La vague tiki des années 1930</li> <li>◆ La popularisation des cocktails à partir de 1940</li> <li>◆ Le mouvement du craft cocktail (1980 à nos jours)</li> </ul> <p><b>POSTURE ET GESTUELLE dans la préparation de cocktails</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ La posture de la barmaid et du barman</li> <li>◆ Adaptation de la gestuelle à la technique de réalisation du cocktail</li> <li>◆ Application et mise en situation</li> </ul> <p><b>METHODES ET NOUVELLES TECHNIQUES DE MIXOLOGIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Techniques écologiques</li> <li>◆ Technique du fait maison</li> <li>◆ Garnish game</li> </ul>

# Création de Cocktails et Mixologie 2/2

<b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b>	<p><b>CONNAISSANCES PRODUITS, NOUVEAUTES, TENDANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Fabrication des spiritueux</li><li>◆ Techniques et chimie du liquide : fermentation alcoolique, extraction aromatiques, distillation</li><li>◆ Nouvelles techniques et pratiques tendances Argumenter la vente</li></ul> <p><b>TWIST et CREATION DE COCKTAILS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Les règles pour "twister" un cocktail</li><li>◆ Comment répondre à une demande particulière</li><li>◆ Les règles de création de cocktail</li></ul> <p><b>IMAGE COMMERCIALE DE L'ETABLISSEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Création de la carte des boissons : présentation et mise en oeuvre du projet</li><li>◆ Mise en place des fiches techniques : calcul des coûts</li><li>◆ Réaliser une mercuriale</li><li>◆ Créativité et plus value pour l'établissement</li><li>◆ Accompagnement et finalisation du projet</li><li>◆ Mise en place des fiches techniques : calcul des coûts</li><li>◆ Réaliser une mercuriale</li><li>◆ Créativité et plus-value pour l'établissement</li></ul> <p><b>Législation et obligations</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Code de la santé publique</li><li>◆ Obligations légales liées à la vente d'alcool</li></ul>
<b>MÉTHODES PÉDAGOGIQUES</b>	<p>Apports théoriques des formateurs, et interaction avec les participants .</p> <p>Pratique : réalisation de cocktails, choix des ingrédients, de la verrerie, respect des dosages, techniques de réalisation de cocktails, décors.</p> <p>Support de cours formation, mise en situation</p>
<b>NOMBRE DE STAGIAIRES</b>	4 à 8 personnes maxi
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Test de positionnement</li><li>◆ Évaluation continue (quizz, exercices, battle)</li><li>◆ Évaluation finale : examen théorique, épreuves pratiques et entretien</li></ul>
<b>VALIDATION</b>	<p>Certification RS : en cours d'enregistrement</p> <p>Attestation de formation</p>
<b>TAUX DE REUSSITE</b>	1ère session 2025
<b>TARIF</b>	◆ 2 250 € HT — 2 700 € TTC

