

Apprendre à réaliser des cocktails



Apprendre l'art de la mixologie et du bartending et la création de cocktails

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir le monde de la mixologie et du bartending
- Acquérir les bases pour la création de cocktail
- Découvrir des recettes de cocktails

PROGRAMME

Matériel

- Introduction et explication sur la mixologie et le bartending
- Découverte du matériel de bar (shaker ; pilon ; verseur; etc...)
- Explications et mise en place d'une station de travail
- La verrerie : quel verre pour quel cocktail
- Les Garnitures et les Décorations

Techniques

- Explications sur l'accueil client et apprentissage de quelques techniques de ventes
- Apprentissage de quelques techniques de verse de base
- Apprentissage de quelques techniques de verse à 2 mains
- Respect du dosage avec verse au jigger et verse en free
- Procédures d'élaboration de base (en direct ; au shaker, au verre à mélange blender...)
-

Recettes

- Les cocktails classiques
- Réalisation de cocktails à la vodka
- Réalisation de cocktails au rhum
- Réalisation de cocktails au gin
- Réalisation de cocktails à la tequila
- Réalisation de cocktails au whisky
- Les Premix (Sourmix, Limemix, Pinamix, half&half)

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délaï d'accès

**2 à 4 semaines selon
financement**

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

**-Certificat de réalisation de la
formation**



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (mai 2023 -
novembre 2023)

100 %