



# Préparation de cocktails

## CONNAISSANCE DES PRODUITS

Les produits (alcools, jus de fruits, sirops...)

Le matériel (shaker, verre à mélange, verres à cocktails...)

## FICHES TECHNIQUES DE REALISATION DE COCKTAILS PRINCIPES DE REALISATION DES COCKTAILS

Préparer le verre Préparer la décoration, la garniture Dosier les ingrédients

La glace Assemblage : frapper, agiter, construire

## PRATIQUE

Maniement du shaker Maniement du verre à mélange Préparation en direct

**CREATION DE COCKTAILS ALCOOLISES ET NON ALCOOLISES LES DECORS** : couleurs, effet visuels et gustatifs **LES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT ASSOCIES PRATIQUE** Réalisation de cocktails classiques et de créations **Organisation** :

- Formation réalisable en demi-journées

- La communication de votre carte de cocktails au préalable

## OBJECTIFS

Actualiser ou réactualiser les connaissances sur l'environnement professionnel du bar  
Elaborer des cocktails créatifs au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche qualité

Mettre en valeur de façon nouvelle les boissons réalisés par des techniques de décor astucieuses

Faire un point spécifique sur la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## PUBLIC

Barman, Barmaid

## METHODES PEDAGOGIQUES

### AVANT LA FORMATION : IMPLIQUER

Questionnaire pré-formation et/ou recueil des besoins pour préciser les attentes individuelles

### PENDANT LA FORMATION : APPLIQUER

Méthodes actives et participatives  
Mises en pratique (70%), échanges (20%) et apports théoriques (10%)  
Elaboration de son plan d'actions personnalisé

### APRES LA FORMATION : ACCOMPAGNER

Rappels de contenu envoyés par mail  
Suivi post-formation

## RESSOURCES PEDAGOGIQUES

Support de cours, exercices

## EVALUATION

### Evaluation des compétences

Tests, cas pratiques, exercices, mises en situation, jeux de rôle..

### Evaluation de la formation

Questionnaire de satisfaction stagiaire.  
Synthèse fin de stage du formateur

## VALIDATION

Attestation de fin de formation  
Attestation de présence

## MODALITÉS DE SUIVI D'EXÉCUTION

### DE LA FORMATION

Le contrôle de l'exécution de la formation est assuré par le formateur

## Référents pédagogiques

Nos intervenants sont des spécialistes du domaine visé et sont sélectionnés selon un processus de qualification très rigoureux permettant d'évaluer notamment : leur expérience professionnelle, leurs compétences pédagogiques, leur capacité d'animation, leur personnalité et leur créativité...