

Le Mixologiste

Programmes de Formation Professionnelle en Cocktail & Mixologie — Devenez le barman que vous avez toujours voulu être.

TAUX DE SATISFACTION : 100%



Formation : Devenir Barman

3 JOURS — 21H

DÉBUTANTS & PROFESSIONNELS

AUCUN PRÉREQUIS

Cette formation intensive de 3 jours vise à **initier ou perfectionner** les connaissances et la pratique des stagiaires en qualité de Barman, avec une spécialité Cocktail / Mixologie. Ouverte à tous, sans prérequis, elle s'adresse aussi bien aux débutants qu'aux professionnels de l'hôtellerie-restauration souhaitant structurer et enrichir leurs compétences.

Points Théoriques

- Histoire et Culture du Cocktail et de la Mixologie
- Normes HACCP
- Points théoriques sur la Mixologie et les Cocktails
- Les catégories de produits
- Le savoir-être et savoir-faire d'un Barman
- Gestion des stocks

Points Pratiques

- Utilisation de chaque ustensile professionnel
- Entraînement à la verse des liquides
- Techniques Build, Verre mélange, Shaker
- Réalisation de différents cocktails
- Entraînement à la création de cocktails

Appréciation des résultats

Exercices pratiques

Mise en pratique des connaissances grâce à différents exercices ciblés

Quizz


Tests de connaissance avant, pendant et après la formation

Mise en situation

Simulation de service réel derrière un bar professionnel

Concours Cocktails

Concours de création de cocktails pour évaluer la créativité et les acquis

- ✔  Objectif : Connaître les bases du métier de barman et du cocktail pour travailler derrière un bar traditionnel.

Formation : Initiation Bar

1 JOUR — 7H

DÉBUTANTS & PROFESSIONNELS

AUCUN PRÉREQUIS

Cette journée d'initiation est conçue pour donner aux participants une **première maîtrise concrète** des techniques de préparation de cocktails classiques. En une seule journée intensive, les stagiaires acquièrent les fondamentaux théoriques et pratiques pour réaliser de manière autonome les principales techniques de préparation.

Points Théoriques

- Histoire et Culture du Cocktail
- Points théoriques sur la Mixologie et les Cocktails
- Normes HACCP
- Les familles de cocktails
- Catégories de cocktails

Points Pratiques


- Comment utiliser chaque ustensile
- Entraînement à la verse des liquides
- Technique Build
- Technique Verre mélange
- Technique Shaker

Exercices pratiques

Mise en pratique des connaissances grâce à différents exercices progressifs

Quizz de validation

Tests de connaissance réalisés avant, pendant et après la formation

- ✔  Objectif : Réaliser de manière autonome les principales techniques de préparation de cocktails classiques.

Formation : Perfectionnement Mixologie

1 JOUR — 7H

PROFESSIONNELS CONFIRMÉS

PRÉREQUIS : BASES EN BAR

Cette formation d'une journée est destinée aux **professionnels du bar ayant des bases solides** dans la réalisation de cocktails. Elle permet de monter en compétence sur les nouvelles tendances de la mixologie moderne, en explorant des techniques expertes et des produits innovants de la mixologie 2.0.

Points Théoriques

- Histoire et Culture du Cocktail moderne
- Techniques de bar expertes
- Différences entre tous les produits de la mixologie 2.0 : cordial, liqueur, shrub...

Points Pratiques

- Dry shake / Wet shake / Hard shake
- Cuban Roll
- Réalisation de cocktails et produits maison : sirop, fatwash, clarification...
- Entraînement à la création de cocktails originaux

Exercices & mise en pratique


Application directe des techniques expertes sur du matériel professionnel

Quizz de validation

Tests de connaissance avant, pendant et après la formation

Concours Cocktails

Concours de création de cocktails pour valoriser la créativité et les nouvelles compétences

- ✔  Objectif : Monter en compétence sur les nouvelles tendances de la mixologie pour se perfectionner.

Formation Complète

5 JOURS — 35H

DÉBUTANTS & PROFESSIONNELS

AUCUN PRÉREQUIS

La formation complète est le **parcours le plus complet proposé par Le Mixologiste**. En 5 jours et 35 heures, elle couvre l'intégralité des compétences nécessaires pour travailler derrière un bar à cocktails : des fondamentaux théoriques aux techniques expertes, en passant par la création de produits maison et la gestion opérationnelle d'un bar.

Points Théoriques

- Histoire et Culture du Cocktail (classique & moderne)
- Explication de la Mixologie
- Normes HACCP
- Les familles de cocktails
- Les différences entre les spiritueux
- Le savoir-être et savoir-faire d'un Barman
- Gestion des stocks
- Techniques de bar expertes
- Produits de la mixologie 2.0 (cordial, liqueur, shrub...)

Points Pratiques

- Utilisation de chaque ustensile
- Entraînement à la verse des liquides
- Build, Verre mélange, Shaker, Blender, Cuban Roll
- Réalisation de cocktails selon différentes techniques
- Produits maison : sirop, fatwash, clarification...
- Entraînement à la création de cocktails

Exercices pratiques

Mise en pratique des connaissances grâce à différents exercices et mises en situation

Quizz


Tests de connaissance avant, pendant et après la formation

Mise en situation

Simulation de service réel derrière un bar professionnel

Concours Cocktails

Concours de création de cocktails pour évaluer la créativité et les acquis

- ✔  Objectif : Connaître les bases et avoir une expertise plus technique du métier de barman et du cocktail pour travailler derrière un bar à cocktails