



BARTENDER : LES FONDAMENTAUX DE LA MIXOLOGIE PROFESSIONNELLE

Cette formation permet aux participants d'acquérir les bases indispensables de la mixologie professionnelle. Elle associe connaissances techniques, maîtrise des produits, apprentissage des gestes professionnels et techniques de présentation afin de proposer une offre de cocktails attractive, qualitative et adaptée aux attentes de la clientèle.

Informations pratiques

- Objectifs : Développez les compétences essentielles du bartender pour concevoir, réaliser et valoriser des cocktails de qualité tout en optimisant l'organisation et l'efficacité du service.
- Public : Professionnels de la restauration, du bar, de l'hôtellerie ou toute personne souhaitant acquérir les fondamentaux de la mixologie et du service des cocktails.
- Prérequis : Aucun
- Durée : 2 jours (14 heures)
- Délai d'accès : 72 heures
- Méthodes mobilisées : apports théoriques illustrés d'exemples concrets, approche active, participative et opérationnelle, démonstrations réalisées par le formateur. Ateliers pratiques de réalisation de cocktails
- Modalités d'évaluation : QCM et mises en situation

Tarifs Inter-entreprise : 775€/participant

Tarif intra-entreprise : 2448€ (+ frais de consommables éventuels en sus sur devis)
incluant quelques échantillons, jeu des arômes, 2 cocktails préparés et une dégustation vins / spiritueux.



Compétences développées

- Préparer et organiser efficacement son espace de travail.
 - Optimiser la mise en place du bar pour assurer une production fluide.
 - Appliquer les bonnes pratiques professionnelles du bartender.
-
- Accessibilité : pour les sessions à la CCI : locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nous vous invitons à nous faire part de vos besoins spécifiques avant le début de la formation si vous êtes en situation de handicap. Nous nous efforcerons d'y répondre au mieux.

1. Fondamentaux de la mixologie et environnement du bartender

- Découvrir l'univers professionnel du bar et le rôle du bartender.
- Identifier les équipements indispensables et comprendre leur utilisation.
- Reconnaître les différents types de verrerie et leurs usages.
- Organiser efficacement son espace de travail pour optimiser la production et le service.
- Comprendre les notions essentielles de mixologie : familles, catégories et classifications des cocktails.
- Explorer les références du carnet des cocktails contemporains et leurs spécificités.
- Acquérir les connaissances de base sur les principaux spiritueux : origines, familles et utilisations.
- Identifier les ingrédients incontournables entrant dans la composition des cocktails :
 - fruits frais et transformés ;
 - boissons sans alcool ;
 - condiments et agents aromatiques ;
 - crèmes, œufs et ingrédients texturants.

2. Techniques de réalisation des cocktails

- Maîtriser les principes fondamentaux de construction d'une recette.
- Comprendre les notions de dosage et de conversion utilisées en mixologie.
- Respecter les différentes étapes de préparation d'un cocktail.
- S'initier aux principales techniques professionnelles :
 - utilisation du shaker ;
 - mélange à la cuillère ;
 - mixage au blender ;
 - préparation directement au verre ;
 - throwing ;
 - rolling ;
 - brassage traditionnel ;
 - réalisation de cocktails en couches (layering).
 -

Ateliers pratiques

Réalisation guidée de cocktails classiques et contemporains.

Mise en œuvre des différentes techniques de préparation.

Développement des automatismes et de la gestuelle professionnelle.

3. Mise en valeur des créations et service au client

- Sélectionner une verrerie adaptée à chaque recette.
- Associer esthétisme, fonctionnalité et confort de dégustation.
- Maîtriser les températures de service selon les types de boissons.
- Adapter la présentation pour valoriser l'expérience client.

Atelier de décoration et de dressage

Création de garnitures comestibles :

taillage et découpe de fruits ;

utilisation des herbes fraîches et aromatiques ;

intégration d'épices et d'éléments décoratifs ;

utilisation de gourmandises et garnitures originales.

Découverte des éléments décoratifs non alimentaires.

Travail des volumes, des couleurs et des textures pour composer des présentations harmonieuses et attractives.

4. Analyse sensorielle et évaluation des cocktails

- Identifier les critères permettant d'évaluer la qualité d'un cocktail.
- Développer son analyse sensorielle à travers :
 - l'observation visuelle ;
 - les perceptions olfactives ;
 - les saveurs ;
 - les sensations en bouche et les textures.
- Comprendre et appliquer la règle d'équilibre des saveurs « Sweet - Sour - Strong ».
- Évaluer l'impact de la présentation sur l'expérience de dégustation.
- Ajuster une recette en fonction des résultats de l'analyse réalisée.