

## Programme Mixologie - 18H à distance

### Introduction

- Introduction de votre formation
- Comment organiser votre formation et bien vous former
- Forum questions vous et nous

### Module 1 : Être barman

- Ce qu'il faut pour faire de la création cocktail dans votre laboratoire
- Barman à l'étranger
- Bizutage du petit nouveau
- L'alcoolisme derrière le comptoir
- Concours de cocktails

Pratique : Votre projet professionnel

### Module 2 : Derrière le bar

- Le blender
- Chalumeau de bar
- Store and pour
- Le spray

---

### Module 3 : Les gestes du Bartender

- Tenir et verser avec votre doseur
- Mettre un bec verseur
- Refroidir son verre, pourquoi et comment ?
- Service d'un verre en direct
- Utilisation Dash Bottle
- Utilisation du spray
- Utilisation de la passoire
- Double filtration
- Explication zeste d'agrumes
- Exprimer un zeste d'agrumes
- Cuban Roll
- Free pour
- Siphon (eau de Seltz)
- L'oeuf

EURL Bar Privé  
9 rue des vignes  
67320 Kirrberg  
Tél : 06 73 71 70 97  
Mail : [contact@barprive.fr](mailto:contact@barprive.fr)

- Cocktail et blanc d'oeuf

## **Modules 4 : Techniques de travail**

- Les bonnes positions de travail
- Dosage 3/4/5 cl
- Espace de travail - zone 1
- Espace de travail - zone 2
- Espace de travail - zone 3
- Espace de travail - zone 4

**Pratique : Gestuel de bar**

## **Module 5 : Vos ingrédients**

- Choix de la qualité des ingrédients
- Le bitter
- Investissement des différentes machines à glaçons
- Fonctionnement des machines à glace
- Les différents types de glace
- Les glaçons

## **Modules 6 : Fabrication**

- La fabrication du Rhum
- La fabrication du Gin
- La fabrication de la Vodka
- La fabrication du Whisky
- La fabrication de la Tequila
- L'élaboration du Champagne
- La fabrication de la Vodka
- La fabrication du Cognac
- La fabrication de la Bière
  
- La fabrication de Jus de fruits
- La fabrication du Sirop de sucre
- La fabrication du soda

## **Module 7 : Fabrication maison**

- Fabrication d'un bitter maison

Siret : 82002618500018 - TVA Intra FR69820026185 – APE : 9329Z  
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44670649467 auprès du préfet de région  
GRAND EST, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

EURL Bar Privé  
9 rue des vignes  
67320 Kirrberg  
Tél : 06 73 71 70 97  
Mail : [contact@barprive.fr](mailto:contact@barprive.fr)

- Fabrication d'un spray maison
- Rhum arrangé

**Pratique :** Faite votre préparation maison

## **Module 8.1 : Recettes de cocktails**

- Mojito Agricole Technique pilé
- Mojito cubain
- Apple mojito
- Sex on the Beach
- Gin Tonic Perfect
- Spritz
- Bora Bora
- B52
- Pisco Sour Dry Shake
- Margarita classique
  - Blue Lagoon
  - Cosmopolitan
  - Cuba libre
- Pina Colada Shaker ( Mocktail )
- Pina Colada au Blender
- Daiquiri
- Espresso Martini
- Bloody Mary
- Negroni
- Dry Martini
- Porn Star Martini
- Old Fashioned
- Dark and Stormy
- Manhattan
- Sazerac ( à la française )
- Side car

## **Module 8.2 : Fiches techniques**

- Mojito Agricole Technique pilé
- Mojito cubain

Siret : 82002618500018 - TVA Intra FR69820026185 – APE : 9329Z  
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44670649467 auprès du préfet de région  
GRAND EST, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

EURL Bar Privé  
9 rue des vignes  
67320 Kirrberg  
Tél : 06 73 71 70 97  
Mail : [contact@barprive.fr](mailto:contact@barprive.fr)

- Apple mojito
- Sex on the Beach
- Gin Tonic Perfect
- Spritz
- Bora Bora
- B52
- Pisco Sour Dry Shake
- Margarita classique
  - Blue Lagoon
  - Cosmopolitan
  - Cuba libre
- Pina Colada Shaker ( Mocktail )
- Pina Colada au Blender
- Daiquiri
- Espresso Martini
- Bloody Mary
- Negroni
- Dry Martini
- Porn Star Martini
- Old Fashioned
- Dark and Stormy
- Manhattan
- Sazerac ( à la française )
- Side car

## **Module 9 : Décoration sur votre verre**

- Cocktail à étage
- Givrage du verre
- Idées de rondelles
- Prélever un zeste et twist d'orange
- Zester un agrume
- Coeur de fraises
- Décoration bec de pastèques
- Décoration pommes
- Décoration glaçons
- Les pailles

### **Pratique : Réaliser 12 cocktails ou mocktails et leurs décorations**

EURL Bar Privé  
9 rue des vignes  
67320 Kirrberg  
Tél : 06 73 71 70 97  
Mail : [contact@barprive.fr](mailto:contact@barprive.fr)

## Module 10 : Mixologie (création)

- Les bases indispensables derrière votre bar et dans vos frigos
- Choix du nom selon son expérience professionnel
- Choix d'un nom de cocktail culturel
- Choix de nom à ne pas faire
- Exemple de nom pour votre cocktail création

Pratique : Nouvelle création cocktail ou mocktail

Tendance boisson : Hard seltzer

## Module 11 : Mixologie (apprendre)

- Règles des 3 S
- Les 16 familles de cocktails
- Comment déguster un spiritueux
- En utilisant vos sens
- Faire ses premières créations
- Qu'est ce qu'un mocktail?

Pratique : Lister les ingrédients tableau 3S

## Module 12: HACCP les bases

- Hygiène, prévention et sécurité dans un bar
- Organisation et stockage de la production dans le respect de la réglementation
- Retour sur les principes d'hygiène au quotidien
- Comment faire un lavage de mains efficace ?
- Les allergènes et les obligations
- Ce qu'il ne faut pas oublier
- Résumé

---

## Module 13 : Bilan

- QCM de fin de formation

EURL Bar Privé  
9 rue des vignes  
67320 Kirrberg  
Tél : 06 73 71 70 97  
Mail : [contact@barprive.fr](mailto:contact@barprive.fr)

Votre signature et paraphes de chaque pages attestant l'acceptation du contenu de la formation que vous allez suivre

Signature Stagiaire :