

## 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
- Double filtration
- Explication zeste d'agrumes
- Exprimer un zeste d'agrumes
- Cuban Roll
- Free pour
- Siphon (eau de Seltz)
- L'oeuf
- Cocktail et blanc d'oeuf

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

## 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 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
- Rhum arrangé

Pratique : Faite votre préparation maison

## Module 8.1 : Recettes de cocktails

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

- 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
- 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

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

- 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

### Module 10 : Mixologie (apprendre)

- Avant de pouvoir créer il faut connaître les bases
- 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 11 : Mixologie (création)

- Les bases indispensables derrière votre bar et dans vos frigos

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

- 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 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

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

Signature Stagiaire :