

# PROGRAMME MIXOLOGIE

Devenez l'expert du cocktail

---

## 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

**EXERCICE PRATIQUE: VOTRE PROJET PROFESSIONNEL**

## MODULE 2: LE MATÉRIEL DE BAR

- Matériel de bar mixologie
- Chalumeau de bar
- Store and pour
- Les différents ouvres bouteilles
- Les différentes types de verreries
- Le goutte à goutte
- Les différentes types de passoires
- Le gros matériel de bar
- La station cocktail
- Le siphon
- Le blender
- Les machines à glaçons
- Utilisation du matériel

**EXERCICE PRATIQUE: BULLE ET DOUBLE VERSE + RÉALISATION DE TECHNIQUE DE LA BULLE ET D'UNE DOUBLE VERSE**

# PROGRAMME MIXOLOGIE

Devenez l'expert du cocktail

---

## MODULE 3: LES GESTES DU BARTENDER

- Rafraîchir le verre de service
- Le verre à mélange (Mixing glass)
- Service d'un verre en direct
- Cuban roll
- Dry shake et Reverse Dry shake
- Double strain
- L'utilisation de la passoire
- Les différents techniques de bar : Service du vin, ouvrir et servir un champagne, crémant, prosecco et zester un agrume
- Découverte du flair

**EXERCICE PRATIQUE: TECHNIQUE DE BAR CUBAN ROLL, DRY SHAKE, VERRE À MÉLANGE ET DOUBLE FILTRATION**

## MODULE 4: TECHNIQUES DE TRAVAIL

- Les bonnes positions de travail
- La machine à café
- Les différents types de cafés
- Faire chauffer du lait
- Nettoyage machine à café

## MODULE 5: VOS INGRÉDIENTS

- Choix de la qualité des ingrédients
- Les glaçons
- Le bitter
- L'oeuf
- Le Shrub
- Les cidres
- Alcool de grain et de fruits
- Absinthe
- Chartreuse

# PROGRAMME MIXOLOGIE

Devenez l'expert du cocktail

---

## MODULE 6: FABRICATION

- Fabrication du Rhum
- Fabrication de la Vodka
- Fabrication du Gin
- Fabrication du Whisky
- Fabrication de la Tequila
- L'élaboration du Champagne
- La fabrication du Cognac
- La fabrication de la bière
- La fabrication du jus de fruit
- La fabrication du Sirop de sucre
- La fabrication du soda
- Les différents alambics
- La double distillation

## MODULE 7: HOME MADE

- Un bitter maison
- Rhum arrangé
- Un sirop
- Le cordial
- Fabrication d'un spray
- Le Shrub

**EXERCICE PRATIQUE: RÉALISATION DE VOTRE PRÉPARATION MAISON**

## MODULE 8: RECETTES COCKTAILS/ MOCKTAILS

- Recette de 25 cocktails
- Économat pour la réalisation pratique
- Recette de 2 mocktails
- Fiches techniques

**EXERCICE PRATIQUE: RÉALISATION DE 8 COCKTAILS AVEC DÉCORATION**

# PROGRAMME MIXOLOGIE

Devenez l'expert du cocktail

## MODULE 9: DÉCORATION SUR VOTRE VERRE

- Les pailles
- Décoration au chalumeau de bar
- Meringue
- Coeur de fraise
- Ombrelle d'orange
- Zester un agrume
- Décoration pomme
- La brochette bille
- Idées de rondelles
- Prélever un zeste et twist d'agrume
- Décoration glaçons
- Cocktail à étages

**EXERCICE PRATIQUE: CRÉER UNE DÉCORATION ( MIXOLOGIE )**

## MODULE 10: MIXOLOGIE (APPRENDRE)

- Avant de pouvoir créer il faut connaître les bases
- Règles des 3S
- 16 familles de cocktails
- Comment déguster un spiritueux
- En utilisant vos sens
- Faire ses premières créations
- Qu'est ce qu'un mocktail ?

**EXERCICE PRATIQUE: LISTER LES INGRÉDIENTS TABLEAU 3S**

## MODULE 11: MIXOLOGIE (CRÉATION)

- Les bases indispensables derrière votre bar et dans vos frigos
- Exemple de nom pour votre cocktail création
- Choix du nom selon expérience personnel
- Choix du nom à ne pas faire
- Nom de cocktail culturel

**EXERCICE PRATIQUE: VOTRE CRÉATION COCKTAIL OU MOCKTAIL**

# PROGRAMME MIXOLOGIE

Devenez l'expert du cocktail

---

## 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 ?
- Ce qu'il ne faut pas oublier
- Résumé

## BILAN

- Attestation de Formation ( à compléter et signer)
- Fin : Félicitation c'est la fin de votre formation
- A la fin de votre formation ( certificat de reconnaissance )
- QCM de fin de formation - Votre avis nous intéresse

Signature Stagiaire :