

Les cocktails tendance avec ou sans alcool

Lundi 23 et mardi 24 février 2026

2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Lucas
GACITUA-PETIT**
Bar Manager

Objectifs pédagogiques

- Développer sa carte des cocktails en réalisant des préparations avec ou sans alcool pour inciter les clients à mieux consommer.
- Maîtriser l'ensemble des techniques, savoir sélectionner ses produits et gérer ses stocks.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Serveur en restauration
- RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Définir l'art du cocktail

- Histoire du métier de Barman et des Cocktails
- Familles et catégories de cocktails, découverte des ingrédients spécifiques à la mixologie
- Tendances de consommation
- Etude des spiritueux du bar et des produits sans alcool utilisables

Déterminer les aptitudes professionnelles du barman

- Etude du matériel spécifique et de la verrerie du bar
- Organisation du poste de travail
- Reconnaître les arômes clés
- Maîtriser les densités de liquide et l'équilibre des saveurs
- Connaitre l'ordre de réalisation des boissons

Réaliser des cocktails

- Les règles de la mixologie
- Travail sur les couleurs primaires et complémentaires
- Atelier de création de cocktails

Découvrir la décoration et la garniture

- Techniques de découpe de la décoration
- Maîtrise d'un givrage de verre
- Les différents types de glace

Développer ses techniques de commercialisation et de gestion

- Evaluation de la demande
- Conception de la carte et mise en valeur des produits
- Réalisation de fiches techniques
- Calcul du coût et gestion des stocks

Déterminer les attitudes et comportements du barman

- Accueil de la clientèle : disponibilités, neutralité et discrétion
- Conseil de la clientèle

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- Pour les particuliers

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- Pour les TNS

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

850 €, prix net

**MON
COMpte
FORMATION**

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants. Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation et de dégustation, analyse de supports de vente et études de cas. Jeux de rôle sur les comportements aidant à la commercialisation.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

