

## INITIATION ET PERFECTIONNEMENT EN MIXOLOGIE

**Formateur :**

**Durée :** 14 heures (2 jours)

### Les objectifs de la formation

1. Comprendre les fondements et les tendances de la mixologie.
2. Maîtriser les techniques de préparation des cocktails classiques et modernes.
3. Apprendre à créer des recettes originales et personnalisées.
4. Gérer efficacement un bar : organisation, stocks et contrôle des coûts.
5. Intégrer des pratiques écoresponsables dans la gestion et la préparation des cocktails.

### Public cible

Professionnels du secteur HCR (hôtellerie, cafés, restauration) : barmans, chefs de rang, responsables de bar.

Entrepreneurs souhaitant développer une offre de cocktails dans leur établissement.

Passionnés souhaitant acquérir des bases solides en mixologie.

### Prérequis

Aucun prérequis technique obligatoire.

Une première expérience dans le service ou la restauration est un plus.

Intérêt pour l'univers des cocktails et des boissons.

## ORGANISATION PEDAGOGIQUE

### AVANT LA FORMATION – INDIVIDUEL

#### Test de positionnement (15 minutes) :

- Analyse des compétences initiales via un questionnaire en ligne
- Identification des besoins spécifiques

#### Entretien individuel avec un formateur (20 minutes) :

- Discussion sur les attentes et personnalisation du parcours.

### FORMAT

15 personnes maximum pour garantir un apprentissage personnalisé.

Lieu : Prévoir un espace équipé d'un bar pour les ateliers pratiques.

Alternance de théorie (30%) et de pratique (70%).

Exercices en groupe, ateliers de dégustation, et études de cas.

### PENDANT LA FORMATION - EN GROUPE

#### Jour 1 : Formation de la Mixologie (7 heures)

#### Module 1 : Introduction à la mixologie (1h)

- Origine des cocktails et évolution des tendances
- Les outils et équipements indispensables du mixologue

SAS BRIO ACADEMY HCR au capital de 5 000,00€  
6, bis chemin de la Mercerie – 49460 SOULAIRE-ET-BOURG  
[samantha.marion@brio-academy.com](mailto:samantha.marion@brio-academy.com)

RCS Angers B

## **Module 2 : Les bases des ingrédients (2h)**

- Identification et utilisation des alcools de base (rhum, vodka, gin, tequila, etc.).
- Sirops, bitters, jus et éléments de garniture.

## **Module 3 : Techniques de base (2h)**

- Techniques de shaker, straining, layering et muddling.
- Atelier pratique : élaboration de cocktails classiques (Margarita, Old Fashioned, Daiquiri).

## **Module 4 : Hygiène et présentation (2h)**

- Bonnes pratiques d'hygiène au bar.
- Importance de l'esthétique dans les cocktails : verrerie et présentation.

## **Jour 2 : Approfondissement et Innovation (7 heures)**

### **Module 5 : Création de cocktails signatures (3h)**

- Comprendre l'équilibre des saveurs (sucré, acidité, amertume).
- Atelier : élaboration de recettes originales avec feedback personnalisé.

### **Module 6 : Gestion et organisation d'un bar (2h)**

- Gestion des stocks et approvisionnements.
- Calcul des coûts et tarification des cocktails.

### **Module 7 : Approche durable et écoresponsable (1h)**

- Techniques pour limiter le gaspillage.
- Utilisation des restes pour créer des sirops ou garnitures.

### **Module 8 : Mise en situation finale (1h)**

- Scénarios de service en conditions réelles avec analyse des performances.

## **APRES LA FORMATION**

### **Suivi post-formation :**

- Suivi individuel (en ligne, 1h) : conseils pour perfectionner vos créations.
- Participation à un webinaire exclusif avec Fernando Castellon sur les tendances futures en mixologie.

### **Points forts de la formation :**

**Encadrement expert** : Formation dirigée par Fernande Castellon, reconnue pour son expérience et sa créativité.

**Approche personnalisée** : Suivi individuel et retour d'expérience. **Formation immersive**

**Focus sur l'innovation** : Apprentissage des tendances écoresponsables et créatives.

**Pratique intensive** : Ateliers et scénarios en conditions réelles.

### **Modalités pédagogiques :**

- **Supports fournis** :
  - Manuel sur les bases de la mixologie.
  - Recueil de recettes classiques et modernes.
- **Méthodes** :
  - Alternance de théorie (30%) et de pratique (70%).
  - Ateliers immersifs et études de cas réels.



### **Modalités d'évaluation :**

1. **Pré-formation** : Questionnaire de positionnement pour évaluer les connaissances initiales.
2. **Pendant la formation** : évaluations pratiques à chaque atelier avec feedback immédiat.
3. **Post-formation** : Mise en situation finale avec retour d'analyse individualisé.

### **Modalités et délais d'accès**

L'inscription peut être faite directement en contactant BRIO ACADEMY HCR (par mail [samantha.marion@brio-academy.com](mailto:samantha.marion@brio-academy.com)).

Un devis peut être envoyé par nos soins au financeur de la formation (France Travail, employeur, autofinancement, OPCO, Agefice...).

### **Accessibilité aux personnes en situation de handicap**

Locaux adaptés aux normes PMR

Supports pédagogiques accessibles (polices adaptées, documents en braille ou numérique)

Accompagnement spécifique sur demande

**Coordonnées du référent handicap**  
**Madame Samantha MARION**  
**[samantha.marion@brio-academy.com](mailto:samantha.marion@brio-academy.com)**