

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

Mixologie

14 heures • 2 jours

Présentiel.
Possibilité d'organiser la formation dans l'établissement client (intra)

12 participants maximum

Réalisation de 12 cocktails avec et sans alcool

Validation :
attestation de fin de formation

Tarif : 30 000 MUR

Inscription :
contact@eivb.mu

EIVB
Espadon Lane Saint Martin, Baie du Cap
Charles Croisette - Tél. : +33 6 50 46 27 24
Jean Desvaux - Tél. : +230 5936 8972

Techniques de base du bar et création de cocktails

Acquérir les techniques professionnelles du bar et maîtriser les fondamentaux de la mixologie

Cette formation professionnelle de 2 jours permet de découvrir et maîtriser les techniques fondamentales du bar et de la mixologie.
De l'organisation du poste de travail à la réalisation de cocktails classiques et contemporains, les participants apprennent à utiliser le matériel professionnel, maîtriser les principaux gestes techniques, comprendre l'équilibre d'un cocktail et soigner sa présentation.

La formation accorde une place importante à la pratique avec **la réalisation et la dégustation de 12 cocktails avec et sans alcool**.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- organiser et préparer efficacement un poste de travail au bar ;
- identifier, utiliser et entretenir le matériel professionnel ;
- appliquer les règles essentielles d'hygiène et de sécurité ;
- maîtriser les principales techniques de réalisation des cocktails ;
- comprendre et rechercher l'équilibre gustatif d'un cocktail ;
- réaliser des cocktails classiques dans le respect d'une fiche technique ;
- réaliser et présenter des cocktails avec et sans alcool ;
- utiliser les garnitures, la verrerie et la glace de manière adaptée ;
- créer une recette de cocktail simple et cohérente ;
- présenter et argumenter un cocktail auprès d'un client.

Ces objectifs sont directement alignés avec les ateliers et mises en situation prévus dans ton programme.

(•••)

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

Mixologie

LE PROGRAMME

Jour 1 – Fondamentaux du bar et techniques de mixologie

Organisation et matériel du bar

- Organisation du poste de travail
- Mise en place avant le service
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Reconnaissance du matériel professionnel
- Utilisation du shaker, jigger, cuillère de bar et blender
- Choix et utilisation de la verrerie
- Préparation de la glace, des sirops, fruits et garnitures
- Entretien et rangement du matériel

Atelier pratique : mise en place complète d'un poste de travail et préparation du matériel nécessaire à la réalisation des cocktails.

Les techniques fondamentales de la mixologie

Comprendre les principes permettant de construire un cocktail équilibré :

- dosage ;
- dilution ;
- équilibre gustatif ;
- principes des « 3 S » ;
- choix de la glace ;
- choix de la verrerie.

Apprentissage et mise en pratique des principales techniques professionnelles :

Build – Stir – Shake – Blend – Muddle

Réalisation de cocktails classiques issus du **Socle des Cocktails de Référence**.

Ateliers pratiques en binômes : réalisation des recettes, travail des gestes professionnels, dégustations comparées et corrections collectives.

Jour 2 – Création, présentation et mise en situation

Cocktails avec et sans alcool

- Décoration et garniture
- Présentation visuelle
- Cohérence entre recette, contenant et décoration
- Mise en valeur du cocktail
- Présentation au client
- Construction d'un argumentaire commercial simple

Initiation à la création de cocktails signatures

Les participants découvrent les principes permettant de passer d'une recette classique à une création personnelle :

- choix d'une base ;
- recherche d'un équilibre gustatif ;
- association des saveurs ;
- construction de la recette ;
- choix du verre et de la garniture ;
- présentation et argumentation de la création.

Atelier pratique : création d'un cocktail en petits groupes, dégustations croisées et présentation de la création.

Mise en situation professionnelle

Chaque participant réalise et présente un cocktail dans des conditions proches d'une situation professionnelle.

L'évaluation porte notamment sur :

- la maîtrise de la gestuelle ;
- la précision des dosages ;
- l'organisation du poste ;
- le respect des règles d'hygiène ;
- la qualité de la réalisation ;
- la présentation ;
- le discours et l'argumentaire client.

Un débriefing collectif et une autoévaluation permettent d'identifier les acquis et les éventuels axes de progression.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Cette formation s'adresse :

- aux personnels de bar ;
- aux commis ;
- aux serveurs ;
- aux employés polyvalents ;
- aux saisonniers ;
- aux professionnels de l'hôtellerie-restauration souhaitant développer leurs compétences au bar ;
- à toute personne souhaitant acquérir les fondamentaux de la mixologie.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis technique en mixologie n'est nécessaire.

Le participant doit comprendre le français oral et écrit et avoir un intérêt pour les techniques du bar et la préparation de boissons.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation privilégie une **pédagogie active et essentiellement pratique.**

Elle alterne

- démonstrations techniques du formateur ;
- réalisation de cocktails ;
- manipulations du matériel professionnel ;
- exercices pratiques individuels et en binômes ;
- dégustations commentées ;
- observation et correction des gestes professionnels ;
- création de recettes ;
- mises en situation professionnelles ;
- échanges et retours d'expérience ;
- autoévaluation et débriefings collectifs.

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

Mixologie

MOYENS PÉDAGOGIQUES

La formation est animée par un **formateur expert en mixologie et techniques de bar.**

Les participants disposent d'un **bar pédagogique équipé** comprenant notamment :

- verrerie professionnelle ;
- shakers ;
- doseurs et jiggers ;
- cuillères de bar ;
- blender ;
- matériel de préparation ;
- glace et équipements de réfrigération.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET EXAMEN

Un **QCM de positionnement** est proposé en début de formation afin d'évaluer les connaissances initiales du participant et d'identifier ses attentes.

Une évaluation formative est ensuite réalisée tout au long de la formation à travers l'observation :

- **des gestes professionnels ;**
- **de l'utilisation du matériel ;**
- **du respect des fiches techniques ;**
- **des règles d'hygiène ;**
- **de l'implication ;**
- **de la progression du participant.**

Évaluation finale

L'évaluation finale est notée sur **20 points** et comprend deux parties :

QCM – 10 points

Évaluation des connaissances relatives aux techniques de mixologie, aux familles de cocktails et au matériel professionnel.

Épreuve pratique – 10 points

Réalisation et présentation d'un cocktail selon une fiche technique.

La formation est validée à partir d'une note minimale de 12/20.

Une **attestation de fin de formation** est délivrée au participant à l'issue du parcours.

MODALITÉS D'ACCÈS

L'inscription s'effectue auprès de l'EIVB.

Un échange préalable permet d'identifier les besoins du participant, son niveau initial et ses objectifs professionnels.

Délai d'accès moyen : 15 jours avant le début de la session sous réserve des disponibilités.

Pour les formations organisées directement dans l'entreprise, ce délai peut être adapté aux besoins de l'établissement et se situe généralement entre **1 et 3 semaines.**

TARIF

Tarif : **30 000 MUR par participant**

Accessibilité aux personnes en situation de handicap



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
Les participants sont invités à signaler leurs besoins spécifiques dès leur demande d'inscription afin d'étudier les adaptations pédagogiques, matérielles ou organisationnelles pouvant être mises en place.

Référente handicap EIVB : Charles CROISETTE