CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR12

Créer et Elaborer des cocktails attractifs

1 jour (7 H)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 15/12/2025

340€ Net de taxe

Développez une offre de cocktails attractive et variée pour vous démarquer de vos concurrents !

Objectifs

- Connaître les boissons et les modes d'élaborations des cocktails
- Quels produits utiliser pour quels cocktails
- Se perfectionner dans les techniques de réalisation des boissons
- Appréhender les techniques pour mettre en scène leur fabrication
- Connaitre les tendances actuelles

Compétences visées

- Dynamiser son offre apéritive grâce à une offre adaptée et plus rentable-concevoir ces apéritifs et de mettre en scène leur élaboration
- Pouvoir élaborer de nouveaux cocktails variés selon les produits et les saisons

Public

Barman même débutant

Prérequis : Aucun pré-requis
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Règlementation des cocktails

- Nombre de produits par verre

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR12

Créer et Elaborer des cocktails attractifs

- Mélanges des alcools autorisés
- Produits solides, en quelles quantités ?
- Modes de réalisation (direct au verre, verre à mélange, shakers, blender) :
- avec ou sans alcool
- couleur et goût
- quantités d'alcool par verre

Dosage, avec et sans doseur + décoration de verres

- Apprendre les doses et dosages
- A l'œil, comment faire
- Utilisation d'un Bec verseur
- Comment décorer un verre, avec quoi ?
- Service des verres au plateau (éviter la catastrophe)

Mixologie (l'art de créer des cocktails)

- Différents modes d'élaboration de cocktail
- Comment créer un cocktail
- Les erreurs à ne pas commettre
- Les règles à respecter
- Les prémix
- Goûts, couleurs, tendances actuelles
- Cocktails à base de vins et crémant du saumurois

Mise en place et agencement

- Faire une bonne mise en place avant les gros services (samedi soir)
- Eviter le gaspillage de mise en place
- Agencer le bar pour qu'il soit fonctionnel au niveau de la partie cocktail et de son fonctionnement en général.

Dates & lieux

Lundi 23 mars 2026
Angers
340.00

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR12

Créer et Elaborer des cocktails attractifs

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Pédagogie participative : réalisation de boissons, mise en situation par des jeux de rôles ; utilisation du matériel suivant : shaker, cuillère à mélange, blender, pilon, verrerie adaptée (old fashionned, tumbler, tikki). Les produits nécessaires à l'élaboration des cocktails (soft, alcool, produits solides) sont fournis.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.Notre intervenant expert est Barman professionnel spécialisé en création de cocktails et formateur depuis bientôt 20 ans.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos équipements et infrastructures. Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel. Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiquesUne ergonomie simple et adaptée Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation.A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation : création d'un cocktail (dosage, mixologie) par chacun et questionnaire d'évaluation. Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.