



**LC FORMATIONS**

CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

# COCKTAIL



# FORMATION COCKTAIL

## ➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les techniques de préparation des cocktails classiques et contemporains
- Acquérir une connaissance approfondie des ingrédients, des saveurs et des techniques de mixologie.
- Créer des menus de cocktails originaux et adaptés aux préférences des clients

## ➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail.

## ➔ PUBLIC

Le public concerné est : tout profil débutant.

## ➔ PRÉ-REQUIS

Les conditions d'accès sont :

Pré-requis : Aucun

Niveau exigé : Débutant

## ➔ DURÉE

Cette formation se déroulera en 60 heures sur 8 jours.

Horaires et Dates : Voir convention de formation.

## ➔ TARIF

SUR DEMANDE

Organisme de formation net de TVA.

## ➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.

Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant de le début de l'action de formation.



# FORMATION COCKTAIL

## ➔ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

L'organisation pédagogique repose sur l'individualisation accompagnée avec présence pédagogique constante du formateur.

#### OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Il s'agit d'une formation individuelle, en face à face.

- Nous privilégions une démarche pédagogique pratique et conviviale avec la mise en application immédiate des conseils vus.
- La répartition pédagogique est la suivante : 30 % d'apports théoriques et de connaissances et 70 % de pratique.
- La participation active et l'expérimentation du stagiaire est largement privilégiée.

**SUPPORTS PÉDAGOGIQUES** : Programme de formation détaillé

**PRISE EN COMPTE DU HANDICAP** : Les personnes en situation de handicap physique peuvent tout à fait rejoindre notre formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

### ELÉMENTS MATÉRIELS DE LA FORMATION

Equipements divers mis à disposition :

Documentation : Le formateur s'appuiera sur des articles disponibles en ligne.

### COMPÉTENCES DES FORMATEURS

Le formateur référent possède les qualités nécessaires à la mise en place d'un parcours modulaire. Il a un rôle de formateur accompagnateur. Il réajuste en permanence le contenu de la formation en fonction des avancées du stagiaire. Il reste à l'écoute des besoins et répond au mieux aux attentes.

La formation sera assurée par, formatrice



# FORMATION COCKTAIL

## ➔ CONTENU DE LA FORMATION

### **PARTIE 1 - INTRODUCTION AUX BASES (14H)**

- Introduction à la mixologie
- Histoire des cocktails
- Équipement de base et sécurité
- Les différents types d'alcools et de liqueurs
- Technique de mesure et de mélange
- Pratique : préparation de cocktails simples
- Les ingrédients frais et les garnitures
- Techniques de mélange : agiter, remuer, mélanger
- Pratique : cocktails classiques

### **PARTIE 2 - EXPLORATION DES COCKTAILS (21H)**

- Cocktails à base de gin
- Histoire et variation du martini
- Pratique : martini, gin tonic, gimlet
- Cocktails à base de vodka
- Préparation du Moscow Mule et variations
- Pratique: Moscow, Bloody Mary, Cosmopolitan
- Cocktails à base de rhum
- Histoire du mojito et daiquiri
- Pratique: Mojito, daiquiri, piña colada
- Cocktails à base de tequila
- Histoire de la margarita et du tequila sunrise
- Pratique : margarita , tequila sunrise, paloma
- Cocktails à base de whisky
- Histoire de Old Fashioned et du Manhattan
- Pratique : Old Fashioned, Manhattan, whisky sour



# FORMATION COCKTAIL

## ➔ CONTENU DE LA FORMATION

### **PARTIE 3 - EXPLORATION DES SAVEURS (10H)**

- Compréhension des saveurs : sucré, acide, amer, salé, umami
- Développement de cocktails équilibrés
- Exploration des cocktails à thèmes : tropical, épicé, herbacé etc
- Utilisation des herbes fraîches et des épices en mixologie
- Pratique : création de cocktails thématiques

### **PARTIE 4 - CRÉATIVITÉ ET INNOVATION (15H)**

- Création de sirops, infusions et purées
- Techniques de création de cocktails originaux
- Pratique : développement et présentation de recettes personnelles
- Utilisation d'ingrédients saisonnier et locaux
- Techniques de présentation et de service de cocktails
- Pratique : stylisme de cocktails et service à la clientèle



# FORMATION COCKTAIL

## ➔ SUIVI ET ÉVALUATION

### EXÉCUTION DE L'ACTION

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation avec assiduité

### MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans les objectifs sont :

- Questions orales et exercices pratiques validant les acquis tout au long de la formation
- QCM

A la fin de cette formation, vous serez capable de comprendre et utiliser des expressions quotidiennes, ainsi que des énoncés simples qui visent à satisfaire des besoins concrets . Vous aurez acquis le vocabulaire courant et professionnel essentiel, ainsi que formuler des phrases élémentaires au présent et au passé . Cette formation est rythmée par une alternance de théorie et de mises en pratique avec une proportion importante d'exercices calibrés à difficultés progressives.



# LC FORMATIONS

CONSEIL & DEVELOPPEMENT

---

LC FORMATIONS

50 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES 75008 PARIS  
SIRET 88379731800036 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 € - NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318  
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°11757183875 DU PRÉFET DE RÉGION D' ÎLE-DE-FRANCE