



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

COCKTAIL

DOCUMENT REMIS AU STAGIAIRE
AVANT SON INSCRIPTION

CONTACT / RENSEIGNEMENT :

CASTILLON LAURÈNE — 06.69.23.18.16
CONTACT@LC-FORMATIONS.FR



FORMATION COCKTAIL

➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

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

- Maîtriser les techniques de base du bar pour réaliser les cocktails classiques et contemporains avec régularité
- Créer des recettes signatures équilibrées, y compris sans alcool, pour enrichir la carte et répondre aux tendances actuelles
- Organiser son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène pour gagner en rapidité et en qualité de service

➔ 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 public.

➔ PRÉ-REQUIS

Les conditions d'accès sont :

Pré-requis : Aucun

Niveau exigé : Débutant

➔ DURÉE

Cette formation se déroule sur un volume de 7 à 100 heures, soit 1 à 15 jours.

Le volume horaire et le nombre de jours sont définis à l'issue de l'analyse du besoin, en fonction du niveau du stagiaire et des objectifs visés.

Volume horaire exact, dates et horaires : voir convention de formation.

➔ TARIF

Tarif : sur devis.

Le coût est établi en fonction du volume horaire retenu et des modalités de la formation. Il est communiqué dans le devis adressé avant toute contractualisation, puis repris dans la convention de formation.



FORMATION COCKTAIL

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 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 : L'intervenant alternera démonstrations au bar, ateliers pratiques de réalisation et dégustations commentées. Des mises en situation de service en conditions réelles permettront de travailler la rapidité et la relation client.

Les exercices permettront de valider les acquis tout au long de la formation. Le stagiaire s'entraînera notamment au shaker, à la cuillère de bar, au dosage précis des ingrédients, à la réalisation des grands classiques et à la création d'un cocktail signature.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES : Livret explicatif.

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

ÉLÉMENTS MATÉRIELS DE LA FORMATION

Équipements divers mis à disposition : un ordinateur avec connexion internet sera mis à disposition du stagiaire.

Documentation : Le formateur s'appuiera sur un support pédagogique remis au stagiaire, des fiches recettes détaillées, un répertoire des cocktails classiques et des exemples de cartes de bars actuels.

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 est assurée par un formateur référent, spécialisé dans le domaine de la formation, sélectionné pour ses compétences pédagogiques et son expérience professionnelle. Son identité, son curriculum vitae et ses qualifications sont communiqués au stagiaire avant le démarrage de l'action et annexés à la convention de formation.



FORMATION COCKTAIL

➔ CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 1 - L'UNIVERS DU BAR ET LE MATÉRIEL

- Histoire et culture du cocktail : des classiques à la mixologie contemporaine
- Le matériel du barman : shaker, jigger, cuillère, passoires, verrerie
- Connaître les grandes familles de spiritueux et leurs profils aromatiques
- Les produits complémentaires : sirops, jus, bitters, produits frais de saison

PARTIE 2 - TECHNIQUES FONDAMENTALES DE RÉALISATION

- Les méthodes : au shaker, au verre à mélange, directement au verre, frappé au blender
- Le dosage : équilibre entre alcool, acidité, sucre et dilution
- La glace : formats, qualité et rôle dans la réussite du cocktail
- Gestes professionnels : rapidité, précision et régularité

PARTIE 3 - LES GRANDS CLASSIQUES ET LES TENDANCES ACTUELLES

- Réalisation des incontournables : mojito, spritz, margarita, old fashioned, espresso martini
- Cocktails sans alcool et low ABV : répondre à une demande en forte croissance
- Tendances actuelles : produits locaux, fermentés, infusions maison et démarche anti-gaspillage
- Twists sur classiques : revisiter une recette avec méthode

PARTIE 4 - FINITIONS, DRESSAGE ET EXPÉRIENCE CLIENT

- Garnitures et décorations : valoriser le visuel sans surcharger
- Choix du verre et température de service
- Présenter et raconter son cocktail au client pour créer l'expérience
- Photographier et mettre en avant ses créations sur les réseaux sociaux

PARTIE 5 - ORGANISATION, HYGIÈNE ET RENTABILITÉ

- Mise en place du poste de travail et gestion du service en volume
- Hygiène au bar : nettoyage, conservation des produits frais, réglementation en vigueur
- Calcul du coût matière et fixation du prix de vente
- Construire une carte de cocktails cohérente et rentable

➔ 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 Cocktail 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 :



FORMATION COCKTAIL

- Questions orales et exercices pratiques
- Réalisation chronométrée de cocktails classiques et d'une création signature
- Mise en situation finale



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