Apprendre l'art de préparer des cocktails

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1603505F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

• Audit complet auprès du restaurateur : analyse de la possibilité de développer les cocktails pour en dégager un axe d'amélioration.(durée : 8 heures/avec rédaction d'un rapport)
• Permettre au professionnel d'acquérir les techniques de mélange, réaliser une carte de cocktails, créer des cocktails équilibrés
• Réaliser une mise en place adaptée et apprendre à réaliser un cocktail en moins d'une minute
• Développer l'offre « cocktails » en proposant des boissons tendances, en revisitant des cocktails classiques
• Développer le chiffre d'affaires en augmentant le ticket moyen du restaurateur

Programme

Audit complet, comprenant
• Les connaissances sur les recettes de cocktails
• La carte des boissons et des cocktails déjà existants
• Le matériel et l'agencement nécessaires
• Les ingrédients nécessaires
• Les méthodes de travail
• Estimation des coûts et solutions
• Rapport : analyse et conclusion
Le stage est ensuite organisé en quatre demi-journées dans les locaux de l'entreprise où travaille le ou les stagiaires, afin de personnaliser les techniques enseignées à l'environnement de travail.
Première demi-journée (4 heures) : partie théorique
• Rappel sur la réglementation du bar
• Rappel sur l'hygiène du bar
• La verrerie et le matériel du bar
• L'organisation du bar et la mise en place
• Définition d'un cocktail
• Les familles des cocktails
• Les règles pour créer un cocktail
Deuxième demi-journée (4 heures) : la carte des cocktails
• Créer une fiche technique de cocktail
• Créer une carte de cocktails
• Promouvoir un cocktail
Troisième demi-journée (4 heures)
• Les dosages à respecter et les techniques de verses
• Réalisation des cocktails classiques
• Réalisation de cocktails classiques revisités
• Réalisation des décorations de cocktails
Lors de la partie « pratique », le formateur exécute un cocktail et chaque stagiaire exécute à son tour le cocktail.

Au terme de la troisième demi-journée, le stagiaire devra inventer son propre cocktail et sera évalué pendant la quatrième demi-journée, sur sa réalisation et sa capacité à équilibrer les ingrédients.
Quatrième demi-journée (4 heures) : approfondissement sur la pratique
• Les dosages à respecter et les techniques de verses
• Réalisation des cocktails classiques
• Réalisation de cocktails classiques revisités
• Réalisation des décorations de cocktails
• Réalisation du cocktail de chaque stagiaire et évaluations.
Clôture du stage : Il sera remis au stagiaire une attestation de formation nominative, ainsi que des fiches recettes de cocktails.
Tableau de bord : Il sera demandé au restaurateur de remplir un tableau de bord qui indiquera l'augmentation du chiffre d'affaires grâce à cette formation. Le formateur s'engage à repasser voir le restaurateur au bout de 3 mois et de 6 mois afin d'assurer un suivi et d'analyser ce tableau de bord.
Ce tableau de bord mettra en évidence l'efficacité de la formation et les chiffres d'affaires resteront bien sur confidentiels.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2208254S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1603505F