Connaître les cocktails pour mieux les vendre

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2200435F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

Mettre en place son bar afin de réaliser des cocktails en adéquation avec sa structure

Programme

PARTIE A : Mettre en place le bar

Rappel de la législation

Connaître les attendus du poste de barman en corrélation avec la fiche de poste

Faire un point sur le matériel en place et les besoins réels (la verrerie, shaker, blender etc..)

Mettre en place son espace de travail cocktail

PARTIE B : Réaliser les cocktails en adéquation avec sa structure

Quels sont les cocktails déjà mis en place et vérifions la bonne réalisation de ceux-ci

Créer les cocktails avec les produits disponibles en corrélation avec le Larousse des cocktails

PARTIE C : Créer les fiches techniques

Prendre en main le fichier excel « fiche technique » afin de réaliser soi-même les fiches techniques des cocktails

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2175021S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2200435F