



M1

MIXOLOGIE

Commercialiser,
préparer et servir les
boissons et les
cocktails

RNCP40096BC02
CS MÉTIERS DU BAR

Formation de **35h** en
présentiel à Rouen

*7 avenue du commandant Bichera*y

1950€



France
Travail

LUNDI

- Examen d'entrée
- Introduction à la mixologie
- Cocktails historiques :
Sazerac, Daiquiri, Sex on the Beach, Piña Colada, Amaretto Sour, Bloody Mary, Caipirinha, Mojito, Old Fashioned, Espresso Martini
→ Ces cocktails serviront d'exercices de gestes du bar.
→ Les autres recettes servent plutôt comme une "bible" remise aux étudiants pour leur culture professionnelle.
- Importance culturelle
- Outils du bar
- Importance de la glace
- Règle d'or
- Dilution et filtrage



MARDI



Familles d'alcools



Structure des cocktails



Mixers et garnitures :

Sucres : théorie + pratique (sucre blanc, cassonade, miel, amandes/oléagineux)

→ Utilisation du réfractomètre (BRIX vu en théorie + atelier pratique de vérification)

Acides : théorie + pratique (comparatifs des éléments)
Atelier supplémentaire : création d'un sirop sur mesure par les étudiants

Infusions : théorie + pratique (ultrasons uniquement en théorie)



MERCREDI



Familles de cocktails :

→ 1 cocktail réalisé par famille, soit quasiment une vingtaine de cocktails sur la journée.



JEUDI



Laboratoire :

Clarification : pratique du milk wash & fat wash

Albumine

Cocktails fumés

CO₂

Siphon

Écumes

Fermentation

Sphérification

Cryo

Maltodextrine

Garnish :

Taillage de glace

Art de la présentation

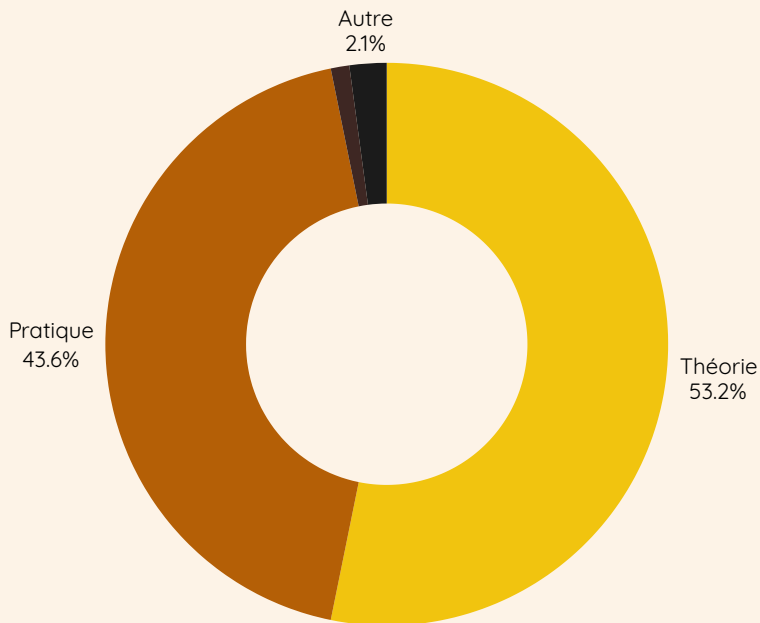
Créativité



VENDREDI

- Organisation, logistique, coûts
- Expérience client :
Pratique avec jeu de rôle
- Examen final :
Mise en situation complète (commande, station, réalisation du cocktail lié à la simulation)
QCM écrit
Création de cocktail (à l'écrit)
Oral de présentation et échanges sur la création
- Remise des attestations et discussion collégiale

RÉSUMÉ



FINANCEMENTS

- ◆ CPF
- ◆ Fonds propres
- ◆ Entreprises et OPCO
- ◆ France travail
- ◆ Départements et régions



Une **attestation d'excellence** est
délivrée en fin de formation

