

Assembler les boissons et les alcools pour produire des cocktails pour magnifier les textures, les arômes et les saveurs.

### Durée

1 jour  
(7h)

### Date(s)

30 janvier 2026

### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

### Tarif

297€

### Public visé :

- Personnel de la restauration : au bar, service en salle, cuisine
- Personnel commercial en circuit court ou en salons professionnels
- Personne en reconversion professionnelle ou avec le projet d'une première qualification dans le secteur du bar et de la restauration

### Objectif(s) pédagogique(s) :

- Réaliser des cocktails classiques en appliquant les techniques de base de la mixologie, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de service.

### Compétences apportées par la formation « Acquérir les fondamentaux du métier de barman mixologue » :

- Connaître l'histoire des boissons mélangées et la culture du bar.
- Maîtriser les outils, les gestes et les techniques propres à la réalisation de cocktails

### Programme :

Ateliers d'application animé par un Sommelier mixologue spécialisé

1. Grande Histoire et histoires récentes des boissons distillées et de leurs mélanges
2. Recettes et techniques historiques des premiers cocktails
3. Naissance du bar
4. Présentation de tous les outils du bar.



## 5. Les grands cocktails classiques

## 6. Les techniques pour créer son propre cocktail original (modèles, ratios verrerie)

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Diaporamas, documents pédagogiques, dégustation.

### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 20 personnes

### Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

#### Baptiste VASSY

Mixologue expert

### Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

#### À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

### Modalités pratiques :

#### Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

#### Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

#### Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

#### NOMBRE DE STAGIAIRES \*

16 stagiaires

Année 2023-2024

#### TAUX DE SATISFACTION \*

100

95 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes  
"Sommellerie et restauration"