

# F1E - Cocktails: arômes, techniques, valorisation de marque

**PUBLIC CONCERNÉ:** Cette formation s'adresse aux professionnels de la filière des spiritueux: départements commerciaux et marketing, communication, viticulteurs/vendeurs directs et tous ceux qui peuvent être au contact des clients ou des barmen.

**PRÉ REQUIS:** Aucun.

**OBJECTIF:** Pouvoir valoriser son offre de produits grâce à une meilleure compréhension du marché international des Bars et la pratique d'élaboration de cocktails.

## PROGRAMME

### Le marché international des Bars

- Les caractéristiques des établissements CHR par stratification
- Du Barmen au Bartender
- Les organisations et le matériel de travail des bars et des barmen
- Le service stylisé

### Les cocktails

- Les techniques d'élaboration de cocktails
- Les familles de cocktails
- Les «modes» de consommation
- Cocktails internationaux classiques
- Mocktails (Cocktails sans alcool)

### La mixologie

- Cocktails internationaux néo-classiques
- Cocktails modernes
- Introduction à la mixologie moléculaire

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance entre exposés et découverte des produits sous forme d'ateliers d'élaboration de cocktails.

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation  
5/15 participants

DURÉE: 2 jours/14 heures

DATE et LIEU: 2 sessions par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30

PRIX: 790 euros

### Avis des stagiaires:

« Un préambule indéniable dans le monde du bar avec la diversité des produits et de mélange »

MA.P. – responsable hôtel

« Très bonne initiation aux cocktails »

C.F.– responsable qualité produits