

SMART & COM FORMATION

APPRENDRE L'ART DE PRÉPARER LES COCKTAILS

Programme élaboré dans le cadre de la démarche qualité certifiée Qualiopi de SMART AND COM FORMATION

OBJECTIF GENERAL DE LA FORMATION

Permettre aux professionnels du secteur de la restauration et du bar d'acquérir les compétences nécessaires à la réalisation de cocktails classiques et créatifs, afin de développer une offre boissons qualitative, structurée et adaptée aux attentes de leur clientèle.

1. INFORMATIONS GENERALES

- **Public visé :**
 - Professionnels du secteur CHR souhaitant développer leurs compétences en mixologie
 - Porteurs de projet en création ou reprise d'établissement
 - Salariés en reconversion vers les métiers du bar
- **Durée :** 21 heures (3 jours) – Formation réalisée en présentiel
- **Lieu :** Intra ou inter-entreprise
- **Accessibilité :** Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
SMART AND COM FORMATION étudie l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.
Contact référent handicap : 06 76 89 97 19
- **Tarif :** Sur devis personnalisé
- **Formateur :** Formateur expert validé par le service pédagogique, disposant d'une expérience significative dans le domaine du bar

2. OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les différentes familles de cocktails et leurs caractéristiques
- Mettre en place un poste de travail conforme aux règles d'hygiène et d'organisation du bar
- Utiliser le matériel professionnel adapté à la réalisation de cocktails
- Réaliser des cocktails classiques en respectant les dosages et techniques de verse
- Adapter ou revisiter une recette de cocktail existante
- Élaborer une fiche technique de cocktail
- Créer un cocktail original équilibré
- Concevoir une carte de cocktails adaptée à son établissement
- Estimer le coût de revient d'un cocktail

SMART AND COM FORMATION 22 rue des Potières – 56350 SAINT-JEAN-LA-POTERIE 06 76 89 97 19

contact@smartandcom-formation.fr N° SIRET : 395 086 416 00058 – Code APE : 8559A

www.smartandcom-formation.fr

Numéro de déclaration d'activité : 53560908256 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Centre agréé TOSA – N° d'agrément : 1J515 Certification QUALIOPi n° 464291 **V6 – Janvier 2026**

SMART & COM FORMATION

3. PUBLIC ET PREREQUIS

PUBLIC CONCERNE :

- Professionnels de la restauration ou du bar
- Porteurs de projet dans le secteur CHR
- Salariés en reconversion professionnelle

PREREQUIS :

- Maîtrise suffisante du français (oral et écrit)
- Être en situation professionnelle dans le secteur de la restauration ou du bar **ou** disposer d'un projet de création/reprise d'établissement
- Respecter l'âge légal pour la manipulation et la vente d'alcool (18 ans minimum)

Ces prérequis sont vérifiés lors de l'analyse des besoins en amont de la contractualisation.

4. PROGRAMME DETAILLE

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL

- Identification du matériel et de la verrerie
- Organisation et mise en place du poste de travail
- Application des règles d'hygiène en environnement bar

TECHNIQUES DE REALISATION

- Compréhension des dosages
- Techniques de verse
- Réalisation de cocktails classiques
- Réalisation de cocktails classiques revisités

CREATION DE COCKTAILS

- Comprendre l'équilibre des saveurs
- Adapter une recette existante
- Création d'un cocktail original
- Élaboration d'une fiche technique

5. MOYENS PEDAGOGIQUES

- Supports pédagogiques et fiches techniques
- Matériel professionnel de bar
- Ingrédients nécessaires à la réalisation des cocktails
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques

SMART AND COM FORMATION 22 rue des Potières – 56350 SAINT-JEAN-LA-POTERIE 06 76 89 97 19

contact@smartandcom-formation.fr N° SIRET : 395 086 416 00058 – Code APE : 8559A

www.smartandcom-formation.fr

Numéro de déclaration d'activité : 53560908256 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Centre agréé TOSA – N° d'agrément : 1J515 Certification QUALIOPi n° 464291 **V6 – Janvier 2026**

SMART & COM FORMATION

6. ÉVALUATION

L'évaluation des compétences est réalisée tout au long de la formation selon les modalités suivantes :

- **En amont** : Questionnaire de positionnement
- **En cours de formation** : Observation lors des mises en situation pratiques
- **En fin de formation** :
 - Création d'une fiche technique de cocktail validée par le formateur selon une grille d'évaluation dédiée
 - Réalisation d'un cocktail original évaluée selon une grille de compétences portant notamment sur :
 - Respect des dosages
 - Organisation du poste de travail
 - Technique de verse et de mélange
 - Esthétique et présentation
 - Créativité
 - Respect des normes d'hygiène

Remise d'une attestation de fin de formation conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail.

7. MODALITES D'INSCRIPTION ET D'ACCES

La formation est dispensée en présentiel.

Après analyse des besoins et validation du projet de formation, l'entrée en formation peut être réalisée dans un délai maximum de **3 mois** à compter de la validation du projet de formation. Cette analyse est réalisée à l'aide d'une fiche de renseignement et d'une fiche de traçabilité des besoins complétées en amont de la contractualisation.

Les modalités d'accès sont formalisées par la contractualisation (convention ou contrat de formation).

8. SUIVI ET TRAÇABILITE

Les documents suivants sont mis en œuvre dans le cadre du suivi de la formation :

- Questionnaire de positionnement
- Feuilles d'émargement
- Fiche d'évaluation des acquis
- Grille de validation des fiches techniques
- Grille d'évaluation pratique de création de cocktail
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de fin de formation

SMART AND COM FORMATION 22 rue des Potières – 56350 SAINT-JEAN-LA-POTERIE 06 76 89 97 19
contact@smartandcom-formation.fr N° SIRET : 395 086 416 00058 – Code APE : 8559A

www.smartandcom-formation.fr

Numéro de déclaration d'activité : 53560908256 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)
Centre agréé TOSA – N° d'agrément : 1J515 Certification QUALIOPi n° 464291 **V6 – Janvier 2026**



9. Conformité au Référentiel Qualiopi

- Analyse des besoins réalisée en amont de la formation
- Mise en œuvre de moyens pédagogiques adaptés
- Suivi et évaluation des acquis
- Traitement des retours et réclamations