



Mise à jour : 14/01/2026

Des spiritueux aux cocktails

Cette formation permet d'acquérir ou d'approfondir des connaissances dans les spiritueux et les cocktails, nécessaires dans les métiers du bar, pour servir, renseigner et conseiller les clients dans leurs choix.

Dates

Selon vos disponibilités - nous consulter

Durée

5 jours soit 35h

Tarifs

550€/personne 5 personnes minimum

Possibilités de financement

OPCO

Lieux

BRIANÇON

Contact

Stéphanie DECK

07 88 44 79 52

s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien THAVEAU

06 49 48 72 57

a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

CV et lettre de motivation

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :

15 jours avant le début de la formation

Blocs de compétences

Aucun

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Aucune

Publics

Salariés du secteur CHR (Café, Hôtel, Restaurant)

Personnels saisonniers du secteur CHR (Café, Hôtel, Restaurant)

Grand public

Objectifs

- Acquérir les connaissances générales des produits du bar
- Mettre en place le bar
- Réaliser et comprendre des cocktails classiques avec une ouverture sur la créativité
- Préparer et servir des boissons (boissons simples, cocktails classiques) en respectant les règles de préséance de service
- Respecter la législation en vigueur en matière de licences, d'hygiène et de sécurité alimentaire, et de consommation d'alcool

Pré-requis

Savoir lire et écrire en français

Avoir les compétences de base en raisonnement logique

Avoir des aptitudes à être créatif et innovant

Avoir une bonne présentation et le sens du contact

Programme

• Lundi

- Introduction, présentation de la formation
- Présentation des connaissances de base avec support soft (eaux, sirop, jus, sodas)
- Présentation du matériel pratique ainsi que des règles de base du cocktail et leurs familles
- Travail sur la gestuelle professionnelle
- Recherche d'équilibre d'un sour et introduction des highballs

• Mardi

- Principe de la fermentation
- Connaissance produit, ABV & ABA - Liqueurs
- les Sours

• Mercredi

- Principe de la distillation
- Connaissance produit, EDV de fruit - Cognac - Armagnac - Vodka - Gin
- Martini & Old fashion

• Jeudi

- Connaissance produit, Rhum - Rum - Ron - Tequila - Mezcal
- Les Sours composés

• Vendredi

- Connaissance produit, Whiskies
- Atelier création / interprétation

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Méthodes pédagogiques

Mise en situations pratiques, cours magistraux.

Evaluation

QCM, tests de connaissances théoriques et pratiques

Validation

Attestation de formation

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Barman/Barmaid