



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE - Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES	le 08 décembre 2017	Coût Heure/Stagiaire	28,57 €uros HT
COÛT TTC	240 €uros	Durée	7 heures
Coût HT	200 €uros	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

MAITRISER LES BASES DE LA MIXOLOGIE

Public concerné :

► Professionnels de la commercialisation du vins & spiritueux, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, personnes en reconversion professionnelle, amateurs.

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Comprendre le rôle des ingrédients et les bases des techniques de mélange des cocktails. Réaliser des cocktails classiques et innovants.

Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques.

Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- ▶ Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- ▶ 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.

A l'issue de la formation :

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation.



PROGRAMME

Matin

- **Connaitre les différentes techniques pour la réalisation de cocktails :**
 - Direct au verre,
 - Au verre à mélange,
 - Au shaker,
 - Au mixeur.

- **Connaitre, identifier et savoir utiliser les différents ustensiles du barman.**

- **Règles de la mixologie :**
 - Les 3 conditions de succès d'un cocktail,
 - Les 3 composants d'un cocktail.

Après-midi

- **Savoir réaliser les 8 cocktails principaux vendus dans un bar :**
 - Explications, démonstrations et mises en situation.

- **Savoir être d'un bon barman.**