

ATELIER COCKTAIL ET MOCKTAIL (particuliers) (2026-2027)

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation vous serez capable de :

- D'utiliser le matériel adéquat pour la réalisation des cocktails ou des mocktails
- Réaliser un cocktail ou mocktail

Public : personnes désirant découvrir et réaliser les cocktails et mocktails, public particulier

Prérequis : aucun

Coût : 60 € durée : 2 heures

Equipe pédagogique : LAVENIR DELPHINE, formatrice en service bar

Méthodes et moyens pédagogiques : Exercices pratiques

Suivi et évaluation de la formation : Feuilles d'émargement, réalisation d'une boisson

Modalités et délais d'accès à la formation : sur inscription

Attestation de fin de formation

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Contact : contact@academielax.com Tel : 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien avec Mme BOSCH

Résultats attendus

À l'issue de l'atelier, le participant sera capable de :

- Identifier le petit matériel de bar
- Créer un cocktail ou un mocktail

Programme de la formation :

1. Découverte du Matériel et de la Verrerie (30 min)

- Présentation du petit matériel de bar (shaker Boston/trois pièces, cuillère à mélange, pilon, strainer, jigger).
- Choix des contenants selon les boissons (tumbler, highball, coupe, hurricane, mule...)
- Règles d'hygiène et de propreté au poste bar.

2. Techniques de Réalisation et Équilibres (1h00)

- Maîtrise des grandes techniques : shaker (agiter), stir (mélanger à la cuillère), build (construire directement dans le verre).
- Équilibre des saveurs (sucre, acidité, amertume, dilution).
- Réalisation de cocktails classiques et contemporains, ainsi que de leurs déclinaisons sans alcool (mocktails).
- Cours théorique sur les différentes catégories de boisson

Les points forts

- Plateau technique
- Formateurs expérimentés
- Parking gratuit