

MIXOLOGIE

Cette formation permet de maîtriser les fondamentaux de la mixologie en les appliquant à l'univers de la restauration gastronomique et des produits de la mer. Développer une approche créative du cocktail, concevoir des accords mets-cocktails innovants et structurer une offre différenciante au service de l'expérience client.



LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel
- ✓ Passionné

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques fondamentales de la mixologie professionnelle.
- Concevoir des cocktails en harmonie avec une cuisine orientée vers les produits de la mer.
- Développer des accords équilibrés entre spiritueux, saveurs iodées et créations culinaires.
- Valoriser une offre de cocktails signatures à forte identité gastronomique.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Démonstrations et explications des techniques fondamentales de la mixologie.
02. Découverte des spiritueux, des équilibres aromatiques et des méthodes de réalisation des cocktails.
03. Mise en pratique en atelier.
04. Travail des agrumes, de la salinité, de l'amertume et des associations avec les produits de la mer.
05. Création de cocktails signatures et élaboration d'accords mets-cocktails.
06. Dressage, présentation et valorisation d'une offre de cocktails adaptée à la restauration gastronomique.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de maîtriser les techniques fondamentales de la mixologie, de réaliser des cocktails équilibrés et créatifs, de concevoir des accords cohérents entre cocktails et produits de la mer, de développer des créations signatures adaptées à une restauration gastronomique et de valoriser une offre différenciante répondant aux attentes d'une clientèle exigeante.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Mixologie » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le **site internet** : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.

LE + FORMATION

- ✓ Une approche originale de la mixologie dédiée à la gastronomie marine.
- ✓ Techniques professionnelles directement applicables en restauration gastronomique.
- ✓ Création de cocktails signatures en accord avec les produits de la mer.
- ✓ Développement d'accords mets-cocktails pour enrichir l'expérience client.
- ✓ Valorisation d'une offre de bar créative, identitaire et à forte valeur ajoutée.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90



ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –
Diaporama - Supports « clé en main » -
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER