
Programme de Formation

Connaissance et service des boissons rafraîchissantes sans alcool (B.R.S.A.) et les mocktails

Organisation

Durée : 8 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

Cette formation s'adresse aux professionnels de l'horeca et du service en salle souhaitant approfondir leurs connaissances sur les boissons sans alcool et renforcer la qualité de leur conseil client.

Elle convient également aux barmen, serveurs, responsables de salle, gestionnaires de carte de boissons et collaborateurs amenés à proposer, servir ou valoriser une offre sans alcool.

Plus largement, elle peut intéresser toute personne souhaitant développer des compétences en mocktails, en présentation des boissons et en valorisation d'une offre de boissons rafraîchissantes dans un établissement.



Objectifs pédagogiques

Identifier et différencier les principales catégories de boissons rafraîchissantes sans alcool afin de mieux comprendre leurs caractéristiques, leur composition et leurs usages.

Comprendre la réglementation applicable, savoir lire une étiquette et analyser les ingrédients pour conseiller les clients de manière pertinente et éclairée.

Maîtriser les bases du service des boissons sans alcool, du choix de la verrerie à la température de service, en passant par les accessoires et les techniques de présentation.

Développer des compétences en mixologie sans alcool pour créer, personnaliser et présenter des mocktails équilibrés, esthétiques et adaptés aux attentes des consommateurs.



Description

Connaissance et service des boissons rafraîchissantes sans alcool (B.R.S.A.) et des mocktails

La formation aborde d'abord la définition des boissons rafraîchissantes sans alcool, leur réglementation, leur composition et leurs grandes catégories. Les participants découvrent les eaux aromatisées, les sodas et softs, les jus de fruits et nectars, les thés glacés et infusions froides, ainsi que les boissons énergisantes et fonctionnelles.

Un focus est réalisé sur la lecture et l'analyse des étiquettes : dénomination du produit, liste des ingrédients, déclaration nutritionnelle, mentions obligatoires, allégations autorisées et vigilance face aux additifs, au sucre, aux édulcorants, à la caféine et aux pièges marketing. La formation replace également ces boissons dans les tendances actuelles du marché, avec les enjeux liés à la réduction du sucre, aux produits naturels, au bio et aux alternatives aux sodas classiques.

La partie dédiée au service des B.R.S.A. traite des températures idéales de service selon les catégories de boissons, de l'impact du froid ou de la chaleur sur la perception des saveurs, des bonnes pratiques de



refroidissement, ainsi que de l'utilisation adaptée des glaçons. Une attention particulière est portée au choix du verre et des accessoires : tumbler, verre à jus, verre ballon, mason jar, hurricane, verre étroit type Red Bull, mais aussi pailles, agitateurs, glaçons, garnitures fruitées et herbes fraîches.

Le programme détaille ensuite les techniques de service à table des boissons sans alcool : préparation de la table et du matériel, présentation de la boisson, service par la droite, ordre de service, niveau de remplissage et respect des règles de l'art.

La seconde grande partie est consacrée aux mocktails. Elle retrace brièvement leur histoire, de la Prohibition aux tendances contemporaines du "healthy lifestyle", du Dry January et du "sober curious", jusqu'à l'essor des mocktails gastronomiques et des alternatives sans alcool premium. Le mocktail est défini comme une boisson sans alcool inspirée du cocktail traditionnel, construite à partir de jus, sirops, herbes, épices et boissons gazeuses.

Les participants travaillent ensuite les fondamentaux de la mixologie sans alcool : équilibre des saveurs entre acidité, douceur, amertume et fraîcheur ; choix d'ingrédients de qualité ; gestion de la texture et de la dilution ; présentation visuelle ; ajout d'originalité grâce aux épices, aux shrubs, aux alternatives aux spiritueux et aux techniques créatives.

Le déroulé pédagogique présente aussi les étapes de préparation d'un mocktail : préparation des décorations, vérification de la verrerie et du matériel, mise en place des ingrédients, refroidissement, ordre d'incorporation, frappe ou refroidissement du mélange, filtration, dressage et service final.

La créativité est développée à travers l'association des saveurs, les techniques de mixage innovantes, la conception d'un mocktail signature et l'inspiration tirée des tendances modernes : durabilité, montée en gamme du sans-alcool et influences culturelles. Des exemples sont proposés, comme des associations classiques ou audacieuses, des idées de thèmes, d'ingrédients, de décorations et de présentations.

Enfin, la formation détaille les techniques de décoration et de finition : zestes d'agrumes, tranches et quartiers de fruits, herbes fraîches, rimming au sucre ou au sel, effet givré, fleurs comestibles, fruits sculptés, baies flottantes, glaçons personnalisés ou colorés, layering, espumas, mousses et mocktails fumés. L'ensemble vise à permettre aux participants de concevoir, préparer, présenter et valoriser des boissons sans alcool attractives, cohérentes et adaptées aux attentes du marché.



Prérequis

Aucun prérequis technique spécifique n'est indiqué pour suivre cette formation.

Une connaissance de base du service en restauration ou un intérêt pour l'univers des boissons, du bar et de la mixologie constitue toutefois un atout pour tirer pleinement profit du contenu.



Modalités pédagogiques

La formation combine des apports théoriques structurés et des explications illustrées par des exemples concrets issus du service en horeca et de la mixologie sans alcool.

Les participants sont amenés à analyser des étiquettes, comparer des catégories de boissons, réfléchir aux températures de service et choisir les verres, accessoires et décorations les plus adaptés à chaque situation.

L'approche pédagogique valorise la pratique professionnelle à travers la préparation d'un mocktail, l'organisation des étapes de service, la sélection des ingrédients, la construction de l'équilibre gustatif et le travail de la présentation.

La créativité est encouragée par des exercices d'association de saveurs, de conception de recettes signatures et d'exploration de techniques avancées de mixage et de décoration.



Moyens et supports pédagogiques

Le support de formation s'appuie sur un contenu illustré et structuré autour de tableaux comparatifs, d'exemples d'étiquettes, de repères de températures de service et de listes de catégories de boissons.

Les participants disposent également de descriptions de verrerie, d'accessoires de service, de techniques de décoration et de séquences de préparation, afin de faciliter l'appropriation des gestes et des bonnes pratiques.

Des exemples de recettes, d'associations de saveurs, de mocktails classiques ou innovants et de mises en scène visuelles complètent les supports pédagogiques pour aider à la transposition en situation professionnelle.



Modalités d'évaluation et de suivi

Les acquis peuvent être évalués à travers la capacité du participant à identifier correctement les catégories de B.R.S.A., à lire une étiquette et à repérer les éléments essentiels de composition et d'étiquetage.

L'évaluation porte également sur la maîtrise des températures de service, le choix de la verrerie et des accessoires, ainsi que sur la capacité à appliquer les étapes de préparation et de service d'un mocktail.

La qualité de la création finale peut être appréciée au regard de l'équilibre des saveurs, de la cohérence des ingrédients, de la présentation visuelle et de l'adaptation aux attentes du client.