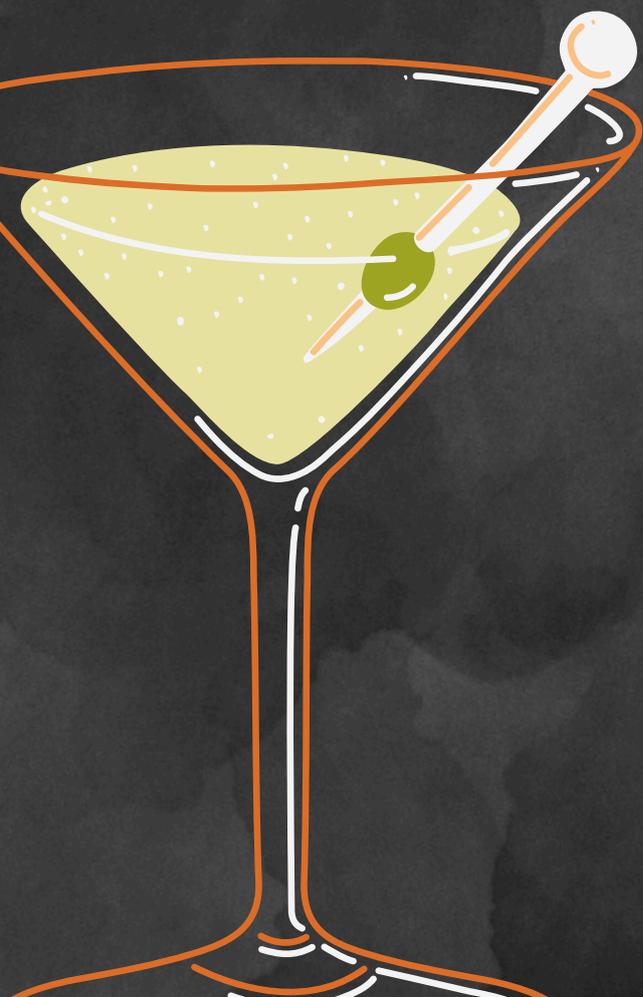


ÉCOLE DU BAR  
**FORMATION**  
*Bartending.*



# DÉCOUVREZ NOS FORMATIONS

📍 **Situé à Montpellier**, notre centre propose des formations **flexibles**, de **1 à 4 semaines**, adaptées à vos besoins.

🚀 **Nos programmes couvrent les bases du bartending et les techniques avancées de mixologie.**

**PASSEZ AU NIVEAU SUPÉRIEUR !**



**100% PRÉSENTIEL**

35h

**HYBRIDE**

16h en ligne / 24h présentiel

## Initial

◆ **Ce que vous apprendrez :**

- ✓ Réalisation des grands classiques du bartending
- ✓ Bases de la mixologie et des techniques de verse
- ✓ Utilisation du matériel professionnel de bar
- ✓ Gestion et préparation des boissons & produits d'accompagnement

🎯 **Une formation idéale pour acquérir toutes les compétences essentielles du bartending !**

## Avancée

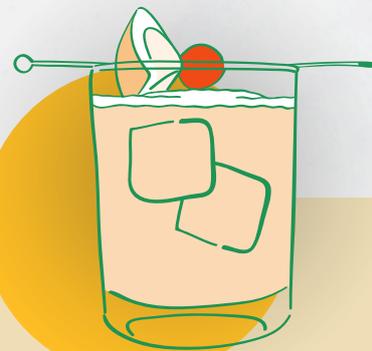
◆ **Pour qui ?**

- ✓ Ceux ayant suivi la formation **Bartending Initial** et souhaitant aller plus loin
- ✓ Les professionnels cherchant à perfectionner leur maîtrise des cocktails

◆ **Ce que vous apprendrez :**

- ✓ Techniques avancées de préparation & service des cocktails
- ✓ Approfondissement des connaissances en mixologie
- ✓ Perfectionnement des gestes professionnels

🔥 **Une formation intensive pour les passionnés souhaitant exceller derrière le bar !**



**100% PRÉSENTIEL**

35h

# Mixologie



**100% PRÉSENTIEL**

35h

◆ **Pour qui ?**

👉 Bartenders maîtrisant les bases et souhaitant aller plus loin

◆ **Ce que vous apprendrez :**

✓ **Techniques avancées de mixologie** pour créer des cocktails innovants

✓ **Personnalisation de la carte** en fonction des tendances et des attentes clients

✓ **Animations et interactions avec la clientèle** pour enrichir l'expérience au bar

✓ **Hygiène, sécurité et optimisation du service** pour une gestion efficace

🔥 Affinez votre créativité et proposez des cocktails d'exception !

*full*



**100% PRÉSENTIEL**

70h

✓ Regroupe **Bartending Initial & Bartending Avancée**

◆ **Ce que vous maîtriserez :**

✓ Réalisation des cocktails classiques et techniques de verse avancées

✓ Maîtrise de la mixologie et perfectionnement des gestes professionnels

✓ Gestion des produits et optimisation des stocks

✓ Respect des normes d'hygiène et intégration d'éco-gestes

🔥 Une formation intensive pour une maîtrise complète du bartending et de la mixologie !



# Pro Bartending



✓ Inclut les formations :

- ✓ Bartending Initial
- ✓ Bartending Avancée
- ✓ Mixologie

◆ Ce que vous maîtriserez :

✓ Techniques de bartending avancées

et perfectionnement des gestes professionnels

✓ Préparation et création de cocktails selon les tendances et les standards internationaux

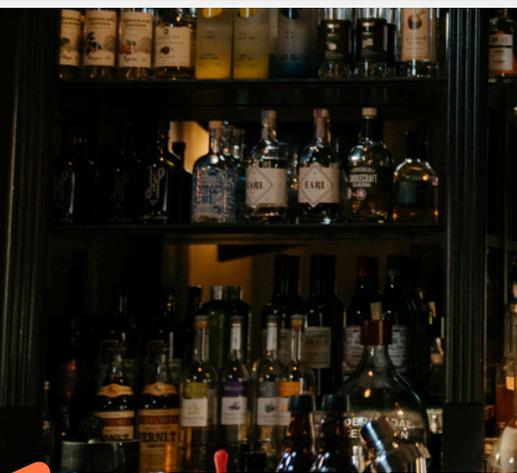
✓ Organisation efficace du bar pour un service fluide et optimisé

✓ Gestion des stocks et application des règles d'hygiène

✓ Optimisation des boissons et accompagnements pour une expérience client réussie

✓ Adoption d'éco-gestes pour limiter l'impact environnemental

🔥 À l'issue de cette formation, vous serez prêt à exceller derrière le bar et à gérer un établissement avec professionnalisme !



## Gestion

◆ Ce que vous apprendrez :

✓ Organisation et gestion interne d'un bar ou d'un coffee shop

✓ Optimisation des coûts et gestion des stocks

✓ Maîtrise des aspects administratifs et opérationnels

🎯 Une formation essentielle pour assurer le bon fonctionnement et la rentabilité de votre activité !



**BLENDED LEARNING**

7h en ligne / 21h présentiel



# Master Bartending

Inclut les formations :

- ✓ Bartending Initial
- ✓ Bartending Avancée
- ✓ Mixologie
- ✓ Gestion Coffee Shop / Bar

## BLENDED LEARNING

7h en ligne / 126h présentiel

La formation la plus complète pour devenir un expert du bartending !

◆ Ce que vous apprendrez :

- ✓ **Maîtrise des techniques de bar avancées** : préparation de cocktails, mixologie & speed working 🍹⚡
  - ✓ **Gestion des stocks et respect des normes d'hygiène & sécurité alimentaire** 📊🔒
  - ✓ **Pratiques écoresponsables** pour une gestion durable du bar 🌱
  - ✓ **Règles de sécurité au travail** : entretien des équipements & manipulation des produits ⚙️
  - ✓ **Leadership et gestion en tant que Chef Barman** 👤👛
- 🎯 À la fin de cette formation, vous serez un véritable professionnel du bartending, prêt à prendre des rôles de leadership ! 🚀

## Mocktails

💡 Créez une offre unique et sophistiquée de cocktails sans alcool !

◆ Ce que vous apprendrez :

- ✓ **Conception d'une gamme exclusive de mocktails** pour enrichir votre carte 🍹✨
  - ✓ **Techniques de service & présentation** pour des boissons élégantes et raffinées 🍷
  - ✓ **Maîtrise des bases du cocktail sans alcool** pour une offre variée et originale 🍹
- 🎯 Proposez des boissons créatives et haut de gamme, sans une goutte d'alcool ! 🚀



**100% PRÉSENTIEL**

28h

# Thés et Infusions



**100% PRÉSENTIEL**

7h

## ◆ Ce que vous apprendrez :

✓ **Identification des différentes variétés :**  
thés verts, noirs, blancs, oolong, infusions d'herbes (maté, verveine, etc.) 🌿

✓ **Techniques de préparation, service & présentation** pour chaque type de thé et infusion 🍵 ✨

✓ **Bienfaits et propriétés spécifiques** des différentes variétés 🌿

🎯 Offrez à vos clients une expérience sensorielle unique, entre saveurs et bien-être !

## FORMAT *formation*

Nos formations sont disponibles en deux formats :

✓ **Blended Learning** (Distanciel/Présentiel)  
pour certaines formations, dont Gestion

✓ **100% Présentiel**

## AIDES ET FINANCEMENT

### OPCO • Salarié / Gérant :

opérateurs de compétences

- Plan de développement de compétences (OPCO)



### France Travail • Demandeur d'emploi :

- Aide Individuelle à la Formation (AIF Pôle Emploi)



### TRANSITIONS PRO • Salarié hors secteur :

- Projet de Transition Professionnelle (PTP Transition Pro)



### • Tout public :

- Compte Personnel de Formation (CPF)



# CALENDRIER

# 2025



## BARTENDING INITIAL

JANVIER  
2025  
Du 6 au 10

FÉVRIER  
2025  
Du 3 au 7

MAI  
2025  
Du 5 au 9

JUIN  
2025  
Du 2 au 6

SEPT  
2025  
Du 1 au 5

OCT  
2025  
Du 29/09 au 3

NOV  
2025  
Du 3 au 7

DÉC  
2025  
Du 3 au 5

## BARTENDING AVANCÉ

JANVIER  
2025  
Du 13 au 17

FÉVRIER  
2025  
Du 10 au 14

MAI  
2025  
Du 12 au 16

JUIN  
2025  
Du 9 au 13

SEPT  
2025  
Du 8 au 12

OCT  
2025  
Du 6 au 12



DÉC  
2025  
Du 8 au 12

## BULL BARTENDING

JANVIER  
2025  
Du 6 au 17

FÉVRIER  
2025  
Du 3 au 14

MAI  
2025  
Du 5 au 16

JUIN  
2025  
Du 2 au 13

SEPT  
2025  
Du 1 au 12

OCT  
2025  
Du 29/09 au 10



DÉC  
2025  
Du 1 au 12



# CALENDRIER

# 2025



## MIXOLOGIE

JANVIER  
2025

Du 20 au 24

FÉVRIER  
2025

Du 17 au 21

MAI  
2025

Du 19 au 23

JUIN  
2025

Du 16 au 20

SEPT  
2025

Du 15 au 19

OCT  
2025

Du 19 au 23

NOV  
2025

Du 17 au 21

DÉC  
2025

Du 15 au 19

## PRO BARTENDING

JANVIER  
2025

Du 6 au 24

FÉVRIER  
2025

Du 3 au 21

MAI  
2025

Du 5 au 23

JUIN  
2025

Du 2 au 20

SEPT  
2025

Du 1 au 19



DÉC  
2025

Du 1 au 19

## MASTER BARTENDING

JANVIER  
2025

Du 6 au 29

FÉVRIER  
2025

Du 3 au 26

MAI  
2025

Du 5 au 28

JUIN  
2025

Du 2 au 25

SEPT  
2025

Du 1 au 24



# CALENDRIER

# 2025

## AESTION

JANVIER  
2025  
Du 27 au 29

FÉVRIER  
2025  
Du 24 au 26

AVRIL  
2025  
Du 21 au 23

MAI  
2025  
Du 26 au 28

JUIN  
2025  
Du 23 au 25

SEPT  
2025  
Du 22 au 24

NOV  
2025  
Du 24 au 26

Déc  
2025  
Du 15 au 18

## MOCKTAILS

JANVIER  
2025  
Du 20 au 23

FÉVRIER  
2025  
Du 17 au 20

AVRIL  
2025  
Du 14 au 17

MAI  
2025  
Du 19 au 22

JUIN  
2025  
Du 16 au 19

SEPT  
2025  
Du 15 au 18

NOV  
2025  
Du 17 au 20

Déc  
2025  
Du 15 au 18

## CONTACT

LUNDI- VENDREDI  
9:00 À 17:00

0499646889

info@ecoledubar.com

Inscrit toi dès Maintenant



# CALENDRIER 2024-2025

Mois	Formation Cocktails							
	Bartending Initial	Bartending Avancé	Full Bartending	Mixologie	Pro Bartending	Gestion	Master Bartending	Mocktails
Janvier 25	Du 6 au 10	Du 13 au 17	Du 6 au 17	Du 20 au 24	Du 6 au 24	Du 27 au 29	Du 6 au 29	Du 20 au 23
Février 25	Du 3 au 7	Du 10 au 14	Du 3 au 14	Du 17 au 21	Du 3 au 21	Du 24 au 26	Du 3 au 26	Du 17 au 20
Mars 25	/	/	/	/	/	/	/	/
Avril 25	/	/	/	/	/	Du 21 au 23	/	Du 14 au 17
Mai 25	Du 5 au 9	Du 12 au 16	Du 5 au 16	Du 19 au 23	Du 5 au 23	Du 26 au 28	Du 5 au 28	Du 19 au 22
Juin 25	/	/	/	/	/	/	/	/
Juillet 24	/	/	/	/	/	/	/	/
Aout 24	/	/	/	/	/	/	/	/
Sept 24	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 2 au 13	Du 16 au 20	Du 2 au 20	/	/	/
Oct 24	Du 30/09 au 4	Du 7 au 11	Du 30 au 11	Du 14 au 18	Du 30 au 18	Du 21 au 23	Du 30 au 23	Du 14 au 17
Nov 24	Du 4 au 8	Du 11 au 15	Du 4 au 15	Du 18 au 22	Du 4 au 22	Du 25 au 27	Du 4 au 27	Du 18 au 21
Déc 24	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 2 au 13	Du 16 au 20	Du 2 au 20	/	/	Du 16 au 19

## CONTACT



LUNDI- VENDREDI  
9:00 À 17:00



0499646889



info@coledubar.com

*Inscris-toi dès maintenant*

