

ÉCOLE DU BAR
FORMATION
Bartending.



Maj: 16/09/2025

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

37,5h

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

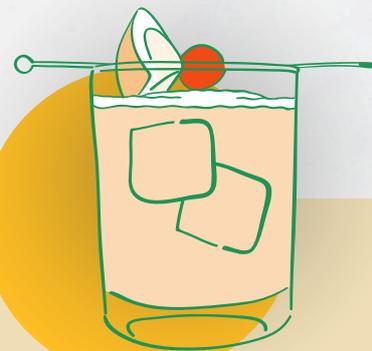
◆ **Pour qui ?**

- ✓ 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

37,5h

Mixologie



100% PRÉSENTIEL

37,5h

◆ **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

75h

✓ 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



100% PRÉSENTIEL

112,5h

- ✓ **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

8h en ligne / 22h présentiel



Master Bartending

Inclut les formations :

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

BLENDED LEARNING

8h en ligne / 134,5h 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

7,5h

◆ 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)



CONTACT

 LUNDI- VENDREDI
9:00 À 17:00

 0499646889

 info@coledubar.com

Inscris-toi dès Maintenant

