



# Certificat de spécialisation Métiers du Bar

**Formation en alternance | RNCP 40096 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 4**

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 21/01/2025 - **Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**



Devenez un barman polyvalent et créatif. Maîtrisez l'art des cocktails, gérez les stocks et valorisez une offre écoresponsable. Ateliers de mixologie, visites professionnelles et compétences en communication pour fidéliser une clientèle variée.

## TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

## DURÉE ET RYTHME

1 an

## LIEUX

Béziers

## ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

### Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

### Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir validé un diplôme de niveau 4

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques de mixologie et de préparation des boissons
- Appliquer la réglementation
- Participer à la gestion du bar et à la définition de son offre
- Assurer un service clientèle de qualité en français et en anglais
- Valoriser l'offre commerciale dans une démarche durable

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

# 66,67%

de réussite aux examens en  
Sommelier – Barman de Purple  
Campus

# 84,44%

d'embauche 6 mois après  
l'obtention du diplôme

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation  
possible.

## MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

**Validation**  
totale ou partielle par bloc ou  
certificat de compétences

**Évaluations**  
Contrôle continu / ponctuel  
Suivi en entreprise

**En fin de parcours**  
Délivrance de l'attestation de  
formation

## CO-TRAITANCE

Non

## ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

**Formateurs experts**  
des domaines et qualifiés par  
Purple Campus dans le cadre de sa  
démarche Qualité

**Pédagogie active et multimodale,**  
analyse de cas concrets, mise en  
situation, travail personnalisé en  
entreprise...

**Salles de formation** équipées pour  
une pédagogie active – plateaux  
techniques, Environnement  
Numérique de Travail (ENT),  
logiciels métiers

## PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

### Culture professionnelle – Travaux pratiques au bar – Atelier expérimental

- Les types d'entreprise et les concepts
- L'organisation du matériel, des équipements et de la verrerie
- Les mesures d'hygiène et de sécurité
- L'histoire du bar et des cocktails
- Réalisation des cocktails classiques et des cocktails signatures
- La préparation d'un café et des boissons chaudes
- L'art du service en salle et au comptoir

### Gestion appliquée

- Le calcul du prix de vente
- Les approvisionnements des produits du bar, la gestion des stocks
- La facturation et l'encaissement

### Législation

- La réglementation liée aux affichages et aux heures d'ouvertures
- Les droits de diffusion
- Les obligations vis-à-vis des clients

### Communication professionnelle

- La tenue et la posture professionnelle
- Les règles de communication
- Les typologies de clientèle
- L'argumentaire de vente
- L'accueil, la prise en charge, la fidélisation et la prise de congé du client
- La réservation et le placement de la clientèle
- La prise en charge responsable du client
- Les supports de vente professionnel
- Les techniques et outils de commercialisation

### Anglais

- L'argumentaire de vente
- L'accueil, la prise en charge, la fidélisation et la prise de congé du client
- La réservation et la prise en charge responsable du client
- La facturation et l'encaissement

## APRÈS LA FORMATION

### Les métiers possibles

- Barman ou barmaid ; Chef ou cheffe de rayon en moyennes et grandes surfaces ; Ambassadeur ou ambassadrice de marque ; Caviste ; Responsable de bar ; Chef barman ou cheffe barmaid

### Poursuite d'études

- BTS Management en hôtellerie restauration option A

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

