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'Education 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

90,48%
de réussite aux examens en Sommelier – Barman de Purple Campus

100%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
Ecrits, oraux et mise en situation de pratique professionnelle
Validation du diplôme : totale

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 règlementation 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

Date de mise à jour : 06/10/2026