

Invitation à l'excellence



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

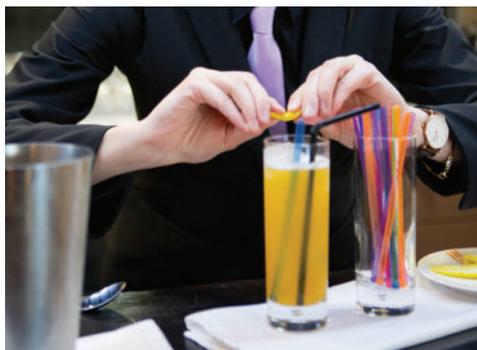
SAINT-NAZAIRE

SOUS STATUT  
SCOLAIRE

EN  
APPRENTISSAGE



EFFECTIF  
RESTREINT



# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION MÉTIERS DU BAR



## LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Pas de frais de scolarité en alternance
- Formation professionnalisante dans un secteur à fort potentiel d'embauche
- Nombreuses périodes en entreprise gratifiées d'une allocation versée par l'État (par voie scolaire)
- Préparation et participation à des concours de bar (Concours des jeunes talents du Bar, Meilleurs apprentis de France)
- Relations avec les associations de Barmen en France (A.B.F) et en Europe & Parrainage A.B.F

1  
AN

Après un  
baccalauréat

Se former et devenir un spécialiste dans l'art du bar et du service de boissons, en particulier dans des établissements de qualité. Etre polyvalents, capables de travailler dans différents types d'établissements, du bar à cocktails aux hôtels de luxe, en garantissant une expérience client optimale.

Accessible via Parcoursup



## DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL, PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

- Pratique professionnelle • Anglais
- Communication professionnelle • Gestion appliquée
- Atelier expérimental • Culture professionnelle
- Mise en place et préparation des bases de cocktails
- Conférences et interventions des professionnels du bar.

## PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

Deux périodes de formation en milieu professionnel (durée totale : 12 semaines) viennent compléter l'enseignement dispensé au lycée des Métiers Sainte Anne.

## GRATIFICATIONS DE STAGE

Les élèves bénéficient d'une gratification pour leur stage. Le montant est calculé ainsi : le nombre de jours effectivement réalisés par l'élève, multiplié par le forfait journalier (15€).

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Maîtriser la préparation et la présentation de cocktails classiques et modernes,
- Acquérir des compétences en gestion des stocks de boissons, en approvisionnement et en contrôle des coûts,
- Développer des techniques de service adaptées à l'accueil des clients, y compris la gestion du bar, la prise de commande et la facturation,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la gestion d'un bar,
- Maîtriser les techniques de dégustation et de présentation des boissons (vins, spiritueux, cocktails),
- Maîtriser l'histoire des marques et les tendances actuelles des boissons et spiritueux proposés dans un bar.
- Améliorer les compétences en communication et en relation client, notamment dans un environnement haut de gamme ou de restauration.

## POURSUITE D'ÉTUDES

BTS MHR (Management de l'Hôtellerie-Restauration)

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Barman / Barmaid | Chef(fe) Barman / Barmaid | Mixologue | Responsable de bar | Gestionnaire de lounge ou bar à cocktails (avec de l'expérience)

## APTITUDES REQUISES

- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Créativité
- Curiosité
- Sens artistique
- Communication et commercialisation
- Intérêt pour les langues étrangères



## ÉTABLISSEMENT MEMBRE

### DU RÉSEAU RENASUP PAYS DE LA LOIRE

Dans le cadre  
de la préparation  
du CNRD

### DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES HÔTELIERS :

**ANEPHOT** : Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AFLYHT** : Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AEHT** : Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

Tél. : 02 40 17 12 00

secretariat2@lycee-sainte-anne.net

**lyceesainteanne.fr**

Retrouvez-nous  
également sur



LYCÉE  
DES MÉTIERS

