OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

RESTAURATION HÔTELIÈRE

Bar d’hôtel et service en lounge

Assurer un service de bar et de lounge à la hauteur du standing de l'hôtel, en maîtrisant les boissons, les techniques de service et la relation avec une clientèle résidente et extérieure.

DURÉE **De 7 h à 35 h selon votre besoin**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : assurer un service de bar et de lounge à la hauteur du standing de l'hôtel, en maîtrisant les boissons, les techniques de service et la relation avec une clientèle résidente et extérieure.

Objectifs opérationnels : à l’issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Mettre en place et tenir un bar d'hôtel selon les standards de l'établissement
- Réaliser les cocktails classiques et le service des vins et spiritueux
- Développer le chiffre d'affaires du bar par le conseil et la suggestion
- Appliquer les règles de vente d'alcool et de facturation sur chambre

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants et salariés des hôtels : réception, étages, restauration, encadrement.

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Le bar d'hôtel et son organisation

- Spécificités du bar d'hôtel : clientèle résidente, affaires, extérieure
- Mise en place, ouverture et fermeture du bar
- Matériel, verrerie et organisation du poste de travail
- Gestion des stocks, inventaires et coût matière
- Réglementation applicable à la vente d'alcool et protection des mineurs

Module 2 — Techniques de service et produits

- Service des boissons chaudes, softs, bières et vins au verre
- Spiritueux : familles, présentation et service
- Cocktails classiques : techniques au shaker, au verre à mélange, directement au verre
- Offre de restauration légère au lounge et accords avec les boissons
- Facturation sur la chambre et contrôle du folio

Module 3 — Relation client et mises en pratique

- Accueil et posture du barman en hôtel
- Conseil, suggestion et vente additionnelle
- Gestion d'un client sous l'emprise de l'alcool
- Animation d'une soirée lounge ou d'un afterwork
- Atelier pratique : réalisation et service d'une sélection de cocktails de la carte

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.