



Communiqué de presse  
Paris, le 09 juin 2026

## **Shaker, mixologie, relation client : L'atelier des Chefs secoue les codes de la formation aux métiers du bar**

*Face à l'essor de la mixologie, à la montée en gamme des établissements et aux tensions de recrutement dans la restauration, L'atelier des Chefs lance une nouvelle formation dédiée aux métiers du bar. Accessible 100% à distance, pensée pour les réalités du terrain et animée par des professionnels reconnus, elle ambitionne de former une nouvelle génération de « bartenders » capables de conjuguer technique, créativité et excellence du service.*

**Le bar n'est plus seulement un comptoir où l'on sert des boissons. Il est devenu un véritable espace d'expérience, de créativité et de relation client.** Cocktails signatures, accords mets-boissons, montée en puissance des spiritueux premium, développement des boissons sans alcool sophistiquées, exigence accrue autour de l'accueil et de la scénographie du service : les attentes des consommateurs ont profondément transformé les métiers du bar ces dernières années.

Dans le même temps, les établissements de restauration, hôtels, bars à cocktails et groupes hôteliers peinent à recruter des professionnels qualifiés capables de maîtriser aussi bien les techniques de préparation que les codes du service et de l'animation commerciale.

C'est dans ce contexte que L'atelier des Chefs enrichit son catalogue avec une nouvelle formation « Métiers du bar », un parcours professionnalisant conçu pour permettre aux apprenants d'acquérir les compétences essentielles du métier, à leur rythme, partout en France.

### **Une formation pensée pour un secteur en pleine mutation**

Longtemps perçu comme un métier d'exécution, le bartender est aujourd'hui devenu un véritable expert. Il doit maîtriser les recettes classiques, comprendre les équilibres aromatiques, gérer un poste de travail, conseiller les clients, valoriser une carte et s'adapter à des tendances en constante évolution.

**La formation développée par L'atelier des Chefs répond à ces nouveaux enjeux en proposant un parcours mêlant théorie, démonstrations pratiques, entraînements et accompagnement individualisé.**

Le programme couvre notamment :

- Les fondamentaux du métier 200 heures dont 50h sur la partie barista/boissons chaudes incluant 20h sur le « Latte art » ;
- Les techniques de réalisation des cocktails classiques et contemporains ;
- La connaissance des spiritueux, bières, vins et boissons sans alcool ;
- Les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation du bar ;
- La gestion des stocks et l'optimisation du poste de travail ;
- Les nouvelles tendances, notamment autour du « low alcohol » ou du sans alcool.

Pensée pour être suivie à distance, la formation combine contenus pédagogiques accessibles en ligne, démonstrations filmées, exercices d'application (*s'appuyant, entre autre, sur un kit de 28 mignonnettes de spiritueux, sirops et liqueurs, envoyé à chaque apprenant dans le cadre de la formation*) et accompagnement par des experts. Les apprenants bénéficient également d'un suivi individualisé grâce à un coach pédagogique dédié.

## **La mixologie comme nouveau terrain d'expression de la restauration**

Le marché mondial des cocktails connaît une croissance soutenue, portée par l'évolution des habitudes de consommation et par l'émergence d'une clientèle en quête d'expériences personnalisées. **En France, la mixologie s'est imposée ces dernières années comme un véritable marqueur de différenciation pour les établissements.**

Cette transformation se traduit par l'apparition de nouvelles compétences recherchées par les recruteurs : créativité, rapidité d'exécution, maîtrise technique, connaissance produit, mais aussi capacité à créer une expérience client.

La montée en puissance des boissons sans alcool premium constitue également l'une des grandes mutations du secteur. Mocktails élaborés, fermentations, infusions maison, travail des textures et des aromatiques : les codes traditionnels du bar évoluent rapidement et nécessitent désormais une formation plus structurée.

Pour Nir Chouchana, expert formateur au sein de L'atelier des Chefs : *« Aujourd'hui, un bartender doit être capable de raconter une histoire à travers un cocktail. Il doit maîtriser les techniques, comprendre les produits, gérer son poste avec rigueur, mais aussi créer une expérience pour le client. »*

## **Une pédagogie digitale adaptée aux métiers de terrain**

Avec plus de 40 000 apprenants formés et des taux de réussite supérieurs à 98 % sur ses parcours CAP, L'atelier des Chefs poursuit le développement de son modèle pédagogique centré sur les métiers de la main et de l'humain. Depuis plusieurs années, l'organisme développe des méthodes spécifiques pour rendre accessibles à distance des métiers traditionnellement enseignés en présentiel : démonstrations pas à pas, pédagogie visuelle, progression structurée, exercices pratiques et accompagnement individualisé.

Cette approche permet notamment de répondre aux besoins des adultes en reconversion professionnelle ; des actifs souhaitant évoluer dans l'univers de l'hospitality ; des passionnés désirant professionnaliser leur pratique et/ou des personnes éloignées géographiquement des centres de formation traditionnels.

À l'issue du parcours, les apprenants pourront prétendre à des postes de bartender, barman, commis de bar ou encore intégrer des établissements spécialisés dans la mixologie et les cocktails premium.

### **Informations pratiques :**

- **Formation :** [Métiers du bar](#)
- **200h de formation, 20 parcours théoriques, 24 exercices pratiques**
- **Accompagnement individualisé** (coach pédagogique + expert métier)
- Accessible aux débutants comme aux professionnels souhaitant monter en compétences
- **Débouchés :** bartender, barman, barista, commis de bar...
- **Coût : 1 590 euros TTC ;** éligible aux dispositifs de financement (CPF selon conditions)

\*\*\*

### **A propos de L'atelier des Chefs**

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean-Sébastien Bompil, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain". D'abord positionnée sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 7 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences et propose plus de 30 formations certifiantes conduisant à des métiers en tension. L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation dont les parcours sont éligibles au CPF et un Centre de Formation des Apprentis qui ont formé plus de 40 000 apprenants en 100% digital. Grâce à la qualité de sa pédagogie, le taux de réussite aux examens du CAP dépasse les 98%.