Ref. formation 202402218557

Mention Complémentaire Employé barman

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR
Dominique BAYLE
05.86.25.38.00
contact@cfa-paysbasque.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Conditions d'entrée : ? Avoir entre 18 à 30 ans ? Titulaire d'un diplôme (CAP ou BAC PRO en Commercialisation et Service) ? Ou avoir 3 ans d'expérience dans l'hôtellerie-Restauration

Prérequis pédagogiques :

Prérequis : ? Avoir une présentation irréprochable ? Savoir-être sociaux (politesse, respect, ponctualité, assiduité, empathie…) ? Être organisé(e) ? Avoir une bonne mémoire ? Aimer travailler en équipe

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire de cette mention complémentaire est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes. L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout…), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier. Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

Contenu et modalités d'organisation

REPARTITION DES ENSEIGNEMENTS : ? Commercialisation : 3.5 heures/semaine ? Connaissances des cocktails : 5.25 heures/semaine ? Service et réalisation des cocktails : 8.75 heures/semaine ? Connaissance des boissons : 8.75 heures/semaine ? Gestion appliquée : 1.75 heures/semaine ? Communication : 1.75 heures/semaine ? Anglais : 3.5 heures/semaine ? Retour sur expérience : 1,75 heures/semaine OBJECTIFS DE LA FORMATION : REALISER ? Mettre en place les locaux, matériels et produits ? Doser en utilisant une verrerie adaptée ? Maîtriser la confection de cocktails ? Servir et assurer le suivi du service ? Enregistrer, facturer, encaisser une commande COMMUNIQUER ? Accueillir le client de manière professionnelle ? Utiliser les supports de vente ? Conseiller et orienter le choix du client ? S'informer pour mieux informer le client ? Participer à l'animation du point de vente CONTROLER –GERER ? Réceptionner les approvisionnements ? Contrôler les stocks ? Vérifier l'état de marche du matériel ? Elaborer et utiliser une fiche technique ? Effectuer les opérations de caisse MODALITES PEDAGOGIQUES : La formation se déroule en alternance de périodes en centre et de période en entreprise sur la totalité de sa durée. Cette modalité permet de se confronter à des situations de travail pour s'entraîner et mettre à profit les acquis de la formation. ? Au CFA : apports théoriques et méthodologiques et nombreuses mises en situation professionnelles sur les plateaux techniques. ? En entreprise : situation de travail accompagnée par un tuteur, prise d'initiatives et mise en responsabilité. ? Accompagnement personnalisé au CFA – Le parcours est adapté au rythme et aux connaissances de chacun.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation employé barman - *Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)*

Et après ?

Suite de parcours

? Poursuites d'études : BP Barman ? Entrée dans la vie active : Garçon de café ; Barman(aid) ; Bartender ; Mixologue

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00440234	du 26/08/2024 au 31/08/2025	Bayonne (64)	CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR		Non éligible	Contrat app