

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
accueil du Campus
05.56.79.52.00
contact@campusdulac.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Cette formation est destinée aux personnes détenant l'un des diplômes suivants : CAP Cuisine ou CSHCR Bac pro ou BP Cuisine ou Service Bac Techno STHR BTS MHR Option A et B Le candidat doit également être majeur dans l'année d'obtention de l'examen

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

L'employé barman est qualifié en gestion de bar et relations clientèle : Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs. Il entretient et nettoie le bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il prépare et sert les boissons et les cocktails classiques ou ceux qu'il crée. Il gère les ventes : il encaisse, arrête les comptes et établit le relevé des ventes Il accueille, conseille et converse avec les clients. Il a le goût du contact et maîtrise une ou deux langues étrangères. Il travaille dans les hôtels, bars à thèmes et discothèques et doit s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout, etc...).

Contenu et modalités d'organisation

BLOC 1 : RÉALISER - Mettre en place les locaux, matériels et produits - Doser en utilisant une verrerie adaptée - Maîtriser la confection des cocktails - Servir et assurer le suivi du service - Enregistrer, facturer, encaisser une commande
BLOC 2 : COMMUNIQUER - Accueillir les clients - Utiliser les supports de vente - Conseiller et orienter le choix du client - S'informer pour mieux conseiller le client - Participer à l'animation du point de vente
BLOC 3 : CONTROLER & GÉRER - Réceptionner les approvisionnements - Contrôler les stocks - Vérifier l'état de marche du matériel - Élaborer et utiliser une fiche technique - Effectuer les opérations de caisse Et aussi: Formation axée sur la pédagogie au plus près du métier (évolution du métier, des technologies...) Intervention de professionnels, démonstrations, conférences, ateliers pratiques Préparation aux concours Bar et événements d'application (afterwork...) Sorties pédagogiques Mobilité post apprentissage

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

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation métiers du bar - Sans niveau spécifique

Et après ?

Suite de parcours

Après quelques années d'expérience, il peut devenir chef barman dans un grand établissement ou directeur d'un bar.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00538122	du 01/09/2025 au 31/08/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	