

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

UMIH FORMATION
Margaux BEAUDOUIN
06.77.54.00.46
margaux.beaudouin@umihformation.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 :

Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Jeune de plus de 18 ans

Prérequis pédagogiques :

Bonne compréhension écrite et orale de la
langue française Anglais A2

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

? L'approvisionnement et la mise en place d'un bar ? L'accueil et l'animation d'un point de vente ? La production des cocktails ? Le service et la vente ? La prévention, la sécurité et la santé

Contenu et modalités d'organisation

1- DÉCOUVRIR L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL EN HCR * Identifier les différents types d'établissements * Apprendre le vocabulaire professionnel * Appréhender l'organisation du travail et maintenir une tenue professionnelle 2- ACCUEILLIR UN CLIENT ET MENER UN ÉCHANGE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION ? Accueil client, identification du profil et de la demande - Attentes de la clientèle - Importance de l'expérience client ? Français projet voltaire ? Anglais : test de positionnement, anglais professionnel et attestation de Niveau A2 ? Effectuer un service à table : service des boissons avec des méthodes, matériel et accessoires appropriés - Respect des règles d'hygiène - Connaissances et application des différents outils - Service 3- TRAITER UNE RÉCLAMATION CLIENT ? Identifier les attentes clients confrontés à une situation difficile - Initiation aux premiers secours - Prévention des situations de violence et du risque terroriste 4- APPROVISIONNER ET PARTICIPER À L'ACHAT DE MARCHANDISES OU DE PRODUITS ? Identification des fournisseurs, gestion des stocks, connaître les règles d'approvisionnement et critères de traçabilité ? HACCP - Aliments et risques pour le consommateur - Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale - Plan de maîtrise sanitaire 5- ASSURER LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES LIEUX ? Sensibilisation SST avec un formateur habilité - Sauvetage secourisme du travail - Protéger et prévenir - Examiner et alerter - Secourir - Exercices pratiques - Évaluation des comportements ? Sensibilisation permis d'exploitation : affichages obligatoires, réglementation... - Réglementation, notions de base - Réglementation, notions principales - Réglementations, obligations - Réglementation, notions périphériques - Responsabilités et sanctions 6- OPTIMISER ET AMÉLIORER L'OFFRE ET L'EXPÉRIENCE CLIENT AU BAR ? Analyser les tendances du marché ? Créer des cocktails innovants en accord avec l'identité de l'établissement ? Présenter des événements et animations 7- CRÉER ET RÉALISER DES COCKTAILS ? Connaissance des spiritueux, cocktails, production et travail de la matière première lors des

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

Validation(s) Visée(s)

Barman - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00609857	du 29/09/2025 au 27/03/2026	Biarritz (64)	UMIH FORMATION		Non éligible	