Formation

Mention complémentaire Employé barman

Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel du bar à cocktails avec des connaissances spécifiques afin de lui permettre :

- Organiser la mise en place d'un comptoir
- Identifier et reconnaître les produits de bar
- Contrôler et inventorier les stocks
- Accueillir et conseiller le client.
- Servir des boissons simples chaudes ou froides
- Confectionner des cocktails classiques et créatifs
- Réaliser des encaissements

Compétences visées

A l'issue de la formation, le barman sera capable de :

- S'adapter dans différents types de bars
- D'utiliser un vocabulaire professionnel
- Gérer les achats et contrôler les approvisionnements
- Servir au comptoir ou en salle et terrasse
- Réaliser des cocktails classiques avec technicité
- Concevoir des cocktails sur mesure avec ou sans alcool
- Effectuer des décorations de cocktails
- Donner des explications sur l'ensemble des boissons proposées
- Argumenter et conseiller la clientèle
- Mettre en application la réglementation en vigueur

Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :
CAP dans le domaine du service en restauration
Bac pro dans le domaine du service en restauration ou bac techno
Bac +2 et équivalant

Niveau d'entrée

CAP ou équivalent ou Bac ou équivalent ou Bac +2 et équivalent.
Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

Type de formation

Diplômant

Durée

1 an

Niveau de sortie

CAP ou équivalent

Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A.
Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Mention Complémentaire Employé barman
Code diplôme : 01033411

Coût de la formation

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.
Tarif : €.
Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation

Centre Pierre Cointreau
132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

Labellisé LUCIE 26000 ENGAGÉE ET RESPONSABLE
RSE Positive
labellucie.com

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CCI Formation Angers - Cholet - Saumur
contact@cciformation49.fr www.cciformation49.fr 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La formation

1 Programme

Enseignement Professionnel

Concevoir et réaliser des productions :

- Identifier les différentes boissons, softs et spiritueux
- Organiser au comptoir son poste de travail
- Réaliser des cocktails classiques et créatifs
- Argumenter en français en anglais des boissons

Connaître l'environnement professionnel

- Appliquer la législation en vigueur
- Respecter les normes d'hygiène, santé et sécurité
- Connaître les techniques professionnelles
- Réaliser des fiches techniques pour maîtriser les coûts de gestion

S'intégrer et promouvoir son établissement

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.
Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluations

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

Les épreuves de validation du diplôme se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement d'examen en CCF de ce diplôme.
Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Et après ?

4 Poursuite de formation

5 Métiers & entreprises

Les métiers :

- Commis barman
- Barman
- Conseiller caviste de spiritueux
- Commercial auprès d'une marque de spiritueux

Les entreprises :

- Bar à cocktails
- Bar hôtel de luxe
- Bar restaurant
- Bar brasserie
- Bar à thème
- Bar de plage
- Bar événementiel
- Coffee shop …

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)