

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



MENTION COMPLEMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
[Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net](mailto:Chanteloup-les-vignes@cefaa.net)



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



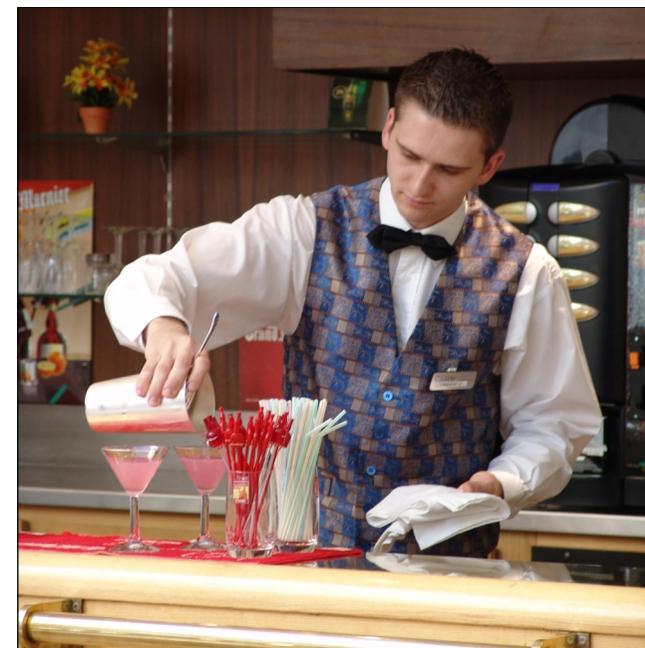
WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et sécurité.

Le barman accueille, conseille le client et fait la promotion des produits de l'établissement. Il contribue à la fidélisation et au développement de la clientèle.

La diversité des entreprises de la branche (taille, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités d'évolution aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos atouts

- ◆ Sens des relations humaines
- ◆ Présentation irréprochable
- ◆ Résistance physique
- ◆ Imagination et créativité
- ◆ Goût des langues étrangères
- ◆ Envie de faire plaisir

Evolution possible

Le barman peut exercer en France ou à l'étranger, le plus souvent dans des zones très touristiques. Après quelques années d'expérience, le commis ou apprenti Barman peut devenir Barman puis Chef Barman pour les établissements de luxe. Une formation complémentaire en gestion permet souvent de s'installer à son compte.



Descriptif de la formation

TYPE DE FORMATION : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

DURÉE : 1 an. Nb d'heures en centre : 560 heures / an.

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS : Tout public signataire d'un contrat et répondant aux pré-requis de diplômes, inscription après entretien individuel.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

La formation vise l'acquisition des compétences suivantes :

- 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
- Accueillir le client
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- Participer à l'animation du point de vente
- Réceptionner les approvisionnements
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel
- Elaborer et utiliser une fiche technique
- Effectuer les opérations de caisse

MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES : Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. modules d'intégration. Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

MODALITÉS D'ÉVALUATION : Contrôle en cours de formation (CCF)

DÉLAI D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

COÛT ET FINANCEMENT : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat).