

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



MENTION COMPLÉMENTAIRE

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



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



Suivez-nous :



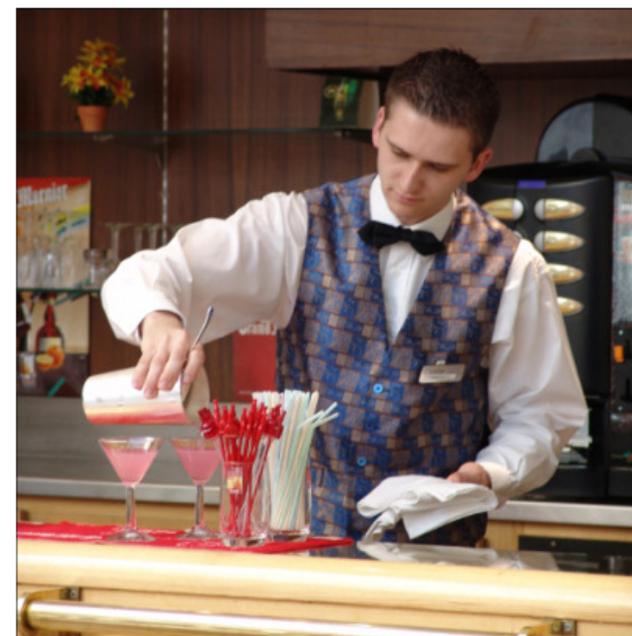
WWW.CEFAA.NET

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

## Les Débouchés

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.



## La Formation

**DURÉE :** 1 an

**RYTHME :** Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

**FRAIS DE FORMATION :** Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

**DIPLÔME :** Mention Complémentaire sous forme de Contrôle ponctuel en fin formation Niveau III – Diplôme d'Etat

**LIEUX DE FORMATION :**

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

**CONDITIONS D'ADMISSION :** Etre titulaire d'un diplôme de la restauration (minimum niveau CAP)

**MODALITÉS D'ADMISSION :** Admission sur dossier et entretien de motivation.

**ACCESSIBILITÉ :** Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

**MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS :** Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

**PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :**

Maîtriser la confection des cocktails

Servir et assurer le suivi du service

Conseiller et orienter le choix du client

Participer à l'animation du point de vente

Contrôler et gérer les stocks

**OBJECTIF :**

Former des barmen qualifiés capables d'évoluer vers des postes à responsabilité.

**PROGRAMME DE LA FORMATION :**

Travaux Pratiques et Technologie du Bar

Connaissances des Produits

Sciences appliquées

Connaissance, de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social.

Prévention Santé Environnement

Anglais

Informatique / Communication

**POURSUITES DE FORMATION :**

BP Arts du service et commercialisation

Bac Pro Commercialisation et services