

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 :



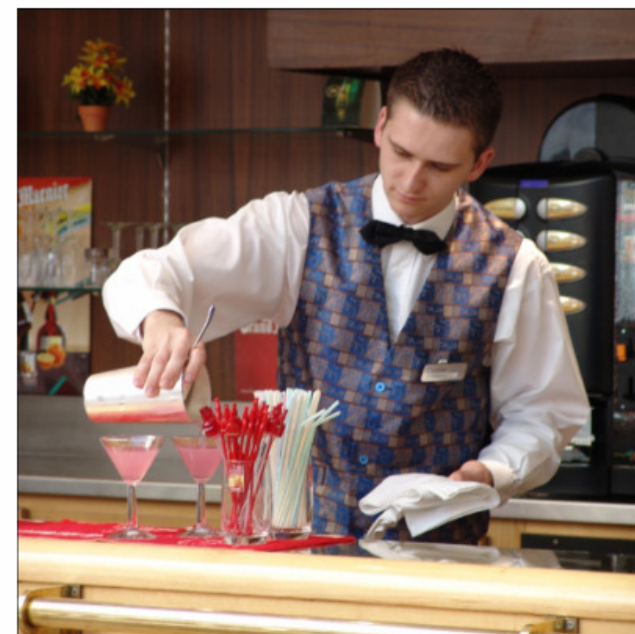
WWW.CEFAA.NET

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.

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