

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

BARMAN

LE MÉTIER DE BARMAN :

En fonction de la taille et de la catégorie de l'établissement, le (la) barman travaille seul(e) ou en équipe, sous la responsabilité d'un chef barman ou du directeur de l'établissement.

Le métier s'exerce dans le bar d'un hôtel, d'une résidence de tourisme, d'un établissement hôtelier air, d'un village de vacances...

Le barman est en contact avec la clientèle et en relation avec différents services ou interlocuteurs (restauration, service d'étage, directeur d'établissement ...).

SES MISSIONS :

- 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



INFOS PRATIQUES :

Type de Formation
Formation Alternance

Pré-requis : Bonne compréhension écrite et orale de la langue française

Public ciblé :
Cette formation s'adresse à tous les barmans en place ou futurs barmans.

Durée : 6 mois environ

Niveau scolaire demandé : Niveau BAC Général à BAC +2

Age : A partir de 18 ans.

Tarif et dispositif de prise en charge :
Prendre contact avec l'un de nos conseillers.

Délai d'accès :
Inscriptions possibles jusqu'au jour de la rentrée

Notre référent handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations :
Carine CANTON -
carine.canton@umihformation.fr

PROGRAMME

1- ACCUEILLIR UN CLIENT ET MENER UN ÉCHANGE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION – 10 JOURS / 74 HEURES

- L'ACCUEIL CLIENT, IDENTIFICATION DU PROFIL ET DE LA DEMANDE - 1 JOUR / 7 HEURES
 - Attentes de la clientèle
 - Importance de l'expérience client
 - La première impression
 - Séquences de service
 - Opérer en fonction des signes
- FRANÇAIS : PROJET VOLTAIRE - 5 HEURES
- ANGLAIS : TEST DE POSITIONNEMENT, ANGLAIS PROFESSIONNEL ET ATTESTATION DE NIVEAU DELIVRÉE PAR LE FORMATEUR – 3 JOURS / 20 HEURES
- EFFECTUER UN SERVICE À TABLE : SERVICE LES BOISSONS AVEC LES MÉTHODES, MATÉRIEL ET ACCESSOIRES APPROPRIÉS - 6 JOURS / 42 HEURES
 - Respect des règles d'hygiène
 - Connaissances et application des différents outils
 - Service
 - Biérogologie

2- TRAITER UNE RÉCLAMATION CLIENT – 1,5 JOUR / 10 HEURES

- IDENTIFIER LES ATTENTES CLIENTS CONFRONTÉS À UNE SITUATION DIFFICILE
 - Initiation aux premiers secours
 - Prévention des situations de violence
 - Prévention du risque terroriste

3- APPROVISIONNER ET PARTICIPER À L'ACHAT DE MARCHANDISES OU DE PRODUITS – 3 JOURS / 21 HEURES

- IDENTIFICATION DES FOURNISSEURS, GESTION DES STOCKS, CONNAITRE LES RÉGLES D'APPROVISIONNEMENT ET CRITERES DE TRAÇABILITÉ - **1 JOUR / 7 HEURES**
- HACCP - **2 JOURS / 14 HEURES**
 - . Aliments et risques pour le consommateur
 - . Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - . Plan de maîtrise sanitaire

4- ASSURER LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES LIEUX – 3 JOURS / 21 HEURES

- SENSIBILISATION SST AVEC UN FORMATEUR HABILITÉ - **2 JOURS / 14 HEURES**
 - . Sauvetage secourisme du travail
 - . Protéger et prévenir
 - . Examiner et alerter
 - . Secourir
 - . Exercices pratiques
 - . Evaluation des comportements
- SENSIBILISATION PERMIS D'EXPLOITATION : AFFICHAGES OBLIGATOIRES, REGLEMENTATION... - **1 JOUR / 7 HEURES**
 - . Réglementation, notions de base
 - . Réglementation, notions principales
 - . Réglementations, obligations
 - . Réglementation, notions périphériques
 - . Responsabilités et sanctions

5- CRÉER ET RÉALISER DES COCKTAILS – 13 JOURS / 89 HEURES

- CONNAISSANCE DES SPIRITUEUX, COCKTAILS, PRODUCTION ET TRAVAIL DE LA MATIÈRE PREMIÈRE LORS DES ATELIERS – **10 JOURS / 68 HEURES**
 - . Atelier réalisation & dégustation hebdomadaire de cocktails en lien avec spiritueux étudié
 - . Atelier préparation d'ingrédients maison
 - . Dégustation de spiritueux hebdomadaires
 - . Atelier décoration
 - . Atelier mise en situation accueil client
 - . Atelier taillage de glace
 - . Atelier test de verse
 - . Atelier dégustation à l'aveugle
- MASTERCLASS : EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS DES INTERVENANTS - **2 JOURS / 14 HEURES**
 - . Coca Cola signature mixers
 - . Calvados Drouin
 - . Calvados 30&40
 - . Rhum Santa Teresa
 - . La Escondida Grand Mezcal
- CQP CHALLENGE : COMPÉTITION DE CRÉATION DE COCKTAILS DANS LES CONDITIONS D'UN CONCOURS - **1 JOUR / 7 HEURES**

INFOS PRATIQUES :

Conditions

d'admission : Test et entretien de recrutement

Modalités

d'évaluation :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation

Méthode

pédagogique :

- Mise en situation professionnelle
- Cours magistraux et théoriques
- Etudes de cas
- Apprentissage pratique
- Exercices d'évaluations de connaissances

Certification :

Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)
« Barman du monde de la nuit » validé par la CPNE/IH – CERTIDEV / Code RNCP : RNCP31330
Remise d'une attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire.

Adresse :

Umih Formation
211 rue de l'université
75007 Paris

Contact :

0806700701 Service & appel gratuits

contact@umihformation.fr

Date de dernière mise à jour le 31/08/2023