



## MODALITÉ DE LA FORMATION

- Présentiel.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

## DURÉE DE LA FORMATION

12 mois.

## PUBLIC

- Tout public.
- Accessibilité à tout pour tous.

## PRÉREQUIS

Niveau 3 de la branche professionnelle.

## FORMATEUR.RICE

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

## MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, animations pédagogiques et formation pratique.

## SUIVI ET ÉVALUATION

- Évaluation en cours de formation.
- Examen MC employé barman.
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou plusieurs blocs de compétences.

## OBJECTIFS

- Gérer un bar et accueillir la clientèle.
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement.
- Réaliser les factures et les encaissements.
- Créer l'ambiance, conseiller le client dans ses choix des boissons, créer des cocktails.
- Appliquer la réglementation en vigueur.

## RÉSULTATS

2021 : reçus 100 % - Satisfaction globale : 60 %

## COÛT PÉDAGOGIQUE

Formation à 100 % prise en charge dans le cadre d'une alternance. Pour tout autre dispositif, rapprochez-vous de votre centre pour étudier les moyens de financement.

## **CONTENU**

### **I. Approvisionnement et mise en place**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Réaliser les inventaires.
- Mettre en place le matériel.
- Remettre en état les locaux et le matériel.

### **II. Service et vente**

- Connaître les boissons et produits du bar.
- Prise de commande.
- Conseiller le client.
- Facturer et encaisser.
- Analyser les ventes.

### **III. Réalisation de cocktails et service**

- Classification des cocktails.
- Les cocktails classiques.
- Règles de confection.
- Élaborer des fiches techniques.

### **IV. Législation**

- Les licences.
- Les affichages obligatoires.
- Connaître la législation en vigueur.

### **V. Anglais**

- Connaître le vocabulaire professionnel.