TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNEL BARMAN

RNCP 39345

Modalité

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

Public

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu porfessionnel.
Accessibilité à tout pour tous.

Prérequis

Être âgé(e) de 18 ans minimum.
Niveau 3 de la branche HCR ou expérience professionnelle dans les métiers du bar.

Formateur

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.

Durée de la formation

En apprentissage, la durée de la formation est à minima de 25% du temps de travail. En contrat de professionnalisation ou en proA, la durée de la formation est comprise entre 15% et 25% du temps de travail.

Objectifs

- Accueillir et créer l'ambiance ;
- Conseiller le client dans le choix des boissons ;
- Contribuer à l'élaboration de la carte des
- boissons ;
- Réaliser et créer des cocktails ;
- Réaliser les factures et les encaissements ;
- Réceptionner les marchandises et gérer les
- stocks ;
- Détecter les comportements à risque, repérer les conduites addictives ;
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Suivi et évaluation

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise ;
- Certification délivrée par une commission paritaire sur la base du suivi en continu des compétences acquises en centre de formation et en entreprise, et d'une évaluation finale par un binôme de jury ;
- Délivrance d'une certification de niveau 4 de la branche professionnelle.

Cout 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.

V.120924

Voie d'accès : alternance, CPF, etc., selon le statut du candidat
Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours
Contact, informations complémentaires et indicateurs disponibles sur notre site Internet

www.cfahcconseil.com
H&C Conseil 6 Place de Regensburg, 63000 Clermont-Ferrand
Tel : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

Contenu

I Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

- Accueillir des clients au comptoir et en salle
- Tenir compte du registre relationnel attendu au sein de l'établissement
- Répondre aux besoins de tout type de clientèle
- Vendre des produits au client
- Développer le chiffre d'affaires du bar
- Préparer les matériels nécessaires au service
- Réaliser un service en salle de boissons et produits d'accompagnement
- Collaborer avec les membres de l'équipe
- Vérifier la satisfaction client tout au long du service
- Traiter les réclamations en apportant des réponses adaptées
- Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents

II Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

- Préparer les produits nécessaires au service
- Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement
- Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements
- Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables
- Réaliser la réception et la mise en stock desproduits

III Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

- Recueillir des informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle
- Analyser les tendances en matière de consommation au bar et d'expérience client
- Proposer une évolution de la carte
- Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement
- Proposer des évènements, animations ou ambiances du service au bar

IV Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles

- ***Comprendre, parler et écrire***
- ***Niveau A2 du CECRL***

V.120924

Voie d'accès : alternance, CPF, etc., selon le statut du candidat
Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours
Contact, informations complémentaires et indicateurs disponibles sur notre site Internet