

1.4.6 - BARMAN / BARMAID + MODULE BARISTA (17 JOURS)

Objectif général

Acquérir les compétences nécessaires pour préparer des cocktails, en développant une compréhension approfondie des saveurs, des techniques de mixologie et de la gestion des interactions avec les clients, tout en respectant la réglementation en vigueur. À l'écoute des exigences d'une clientèle variée, le/la barman/barmaid et Barista saura la satisfaire et être à même de lui faire découvrir quelques compositions ou mélanges. Il assure l'entretien des locaux, la gestion des approvisionnements et le suivi commercial et financier. Il veille au respect de la réglementation.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de cette formation, le participant sera capable de :

- Effectuer le nettoyage et l'entretien du bar et des annexes en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer la mise en place du bar et des annexes en fonction de l'activité
- D'accueillir la clientèle au bar et de présenter les différentes prestations commerciales
- Réaliser la prise de commande manuelle ou numérique du ou des clients en pratiquant une vente incitative et de transmettre les informations aux services concernés
- Préparer et de servir les boissons (boissons simples, cocktails classiques, et cafés spécialisés) en respectant les règles de préséance de service
- Effectuer le service des boissons sur table ou au comptoir et le débarrassage en respectant les règles de préséance et en assurant la priorisation, le suivi et la synchronisation des tables ;
- Préparer, de vérifier une note et de l'encaisser
- Concevoir des boissons nouvelles répondant aux souhaits des clients, y compris des spécialités Barista telles que l'espresso et l'art du Latte
- De gérer les stocks et les approvisionnements, en utilisant les systèmes de gestion adaptés
- Utiliser des outils professionnels (logiciels de gestion de bar, compétences en bureautique, technologies numériques pour le marketing)
- Respecter la législation en vigueur en matière de licences, d'hygiène et de sécurité alimentaire, et de consommation d'alcool
- Communiquer efficacement avec les clients anglophones, en utilisant un vocabulaire spécifique et des expressions appropriées.

Prérequis

- Savoir lire et écrire en français
- Avoir les compétences de bases en raisonnement logique
- Aptitude à être créatif et innovant
- Bonne présentation et sens du contact

Modalité d'inscription

Pour les demandeurs d'emploi :
RDV d'information (dont réunion d'information collective)

Prescription du CEP :
Test de positionnement
Elaboration d'un plan individuel de formation

Pour les autres publics :
Avant le début de la formation entretien préalable et signature d'une convention de formation

Présentiel

Durée : 456 h

Public : Demandeurs d'emploi sans condition de diplôme : Allocataires du RSA, Reconnus travailleurs handicapés, Séniors de 55 ans et plus, Les demandeurs d'emploi de moins de 26 ans jusqu'à niveau bac+2 non obtenu (infra 5), Les demandeurs d'emploi de 26 à 54 ans sans le baccalauréat (infra 4).

Autres publics : Chefs d'entreprise, Conjointes collaborateur, Salariés...

Plages horaires : De 8h à 12h30 et de 13h à 17h30

Formateur.trice : Expert(e) du domaine

Effectif : 6 à 16 personnes maxi

Suivi et évaluation :

- Acquis mesurés en entrée et en fin de formation.
- Attestation de formation

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques interactifs.
- Démonstrations
- Partage et échange d'expériences et de savoirs
- Exercices d'applications
- Simulations
- Mises en situations sur le plateau technique en sous-groupes
- Analyse réflexive

Séquence 1 :

Période d'intégration (7 heures)

- Accueil, présentation des objectifs de formation, découverte de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours

Séquence 2 :

Introduction et préparation aux métiers de Barman/Barmain et Barista (18 heures)

- Présentation des métiers
- Attentes et compétences essentielles
- Normes de service et attitude professionnelle

Séquence 3 :

Préparation et service des boissons simples (42 heures)

- Techniques de préparation des boissons alcoolisées et non alcoolisées
- Pratiques de service
- Préparation de boissons chaudes (thé, café, chocolat)
- Mise en place et nettoyage du poste de travail

Séquence 4 :

Confection et service des cocktails classiques (42 heures)

- Méthodes et techniques de mixologie
- Recettes de cocktails classiques (Mojito, Daiquiri, Pina Colada, etc.)
- Décorations et présentations créatives
- Pratique en situation réelle

Séquence 5 :

Mentions spécifiques du Barista (42 heures)

- Extraction et techniques de l'espresso
- Art du Latte (Latte Art)
- Moulage des grains, cuisson et variétés de café
- Maintenance et nettoyage des équipements de barista

Séquence 6 :

Gestion des stocks et approvisionnements (36 heures)

- Système de gestion des stocks
- Techniques d'inventaire
- Commandes et approvisionnements
- Prévention des pertes et gestion des excédents

Séquence 7 :

Utilisation des outils professionnels (bureautique et numérique) (24 heures)

- Utilisation des logiciels de gestion de bar (POS, ERP)
- Compétences en bureautique (Word, Excel)
- Utilisation des technologies numériques pour le marketing (réseaux sociaux, sites web)

Séquence 8 :

Législation des boissons et débits de boissons (36 heures)

- Réglementation des licences
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Lois sur la consommation d'alcool et prévention des abus
- Responsabilité civile et pénale

Séquence 9 :

Anglais professionnel (42 heures)

- Vocabulaire spécifique aux boissons et cocktails
- Expressions et phrases de service
- Pratiques de conversation avec des clients anglophones
- Simulations et jeux de rôles

Séquence 10 :

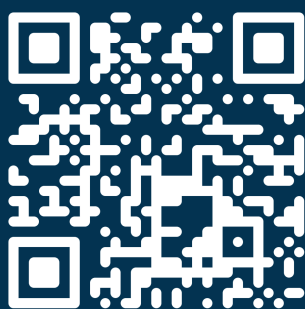
Certifications connexes (48 heures)

- SST
- Hygiène alimentaire en restauration commerciale (ex : HACCP)
- Permis d'exploitation

Séquence 11 :

Bilan, régulation, évaluation du dispositif (14 heures)

- Expression des participants



Pour plus d'informations

*Partout présents***LA CHAMBRE**

DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
formationcontinue04@cmar-paca.fr**HAUTES-ALPES**
formationcontinue05@cmar-paca.fr**ALPES-MARITIMES**
formationcontinue06@cmar-paca.fr**BOUCHES-DU-RHÔNE**
formationcontinue13@cmar-paca.fr**VAR**
formationcontinue83@cmar-paca.fr**VAUCLUSE**
formationcontinue84@cmar-paca.fr**CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**Direction Régionale Formation - 5 boulevard Pebre, 13008 Marseille
N° SIRET : 120 020 878 00240
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93.13.15755.13 auprès du
préfet de région PACANotre centre de contact :
04 84 31 00 00 - contact@cmar-paca.frRdv sur cmar-paca.fr/catalogues-des-formations