



## MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ(E) BARMAN

Niveau CAP (Niveau3)

Une formation  
CCI HAUTS-DE-FRANCE  
proposée à

BEAUVAIS

### Pré-requis

CAP, BEP

### Durée et rythme

1 an

2 jours en centre / 3 jours en entreprise

### Voie de formation

Contrat d'Apprentissage  
Contrat de Professionnalisation  
Statut Etudiant\*  
Autres conventions\*\*

### Tarif de la formation

Finançable et rémunérée\*\*\*

\*proposé par certains de nos établissements

\*\* CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

\*\*\*Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

### Objectifs de la formation

Maîtriser les techniques professionnelles liées au métier d'employé  
Préparer les boissons en utilisant ses connaissances dans le domaine des  
boissons Participer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

100% Présentiel

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en  
cours de formation en CFA et en  
entreprise

#### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique  
Jeux de rôle  
Plateforme e-learning

### Les + de la formation

Aide à la recherche d'entreprise d'accueil  
Interventions de professionnels extérieurs  
Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de  
partage et de convivialité  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

### Perspectives et débouchés

Commis de bar - Employé barman -

Employée barmaid -

### Modalités et délai d'accès

#### MODALITES

Dossier d'inscription  
Entretien

#### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

#### DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





## Mention Complémentaire Employé(e) Barman

### Vos centres

BEAUVAIS

03.44.79.80.26

86%

DE REUSSITE  
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX  
DE SATISFACTION

### Programme de la formation

#### Bloc 1 - Confection de cocktails et préparation de boissons

- Mettre en place les locaux, matériels et produits
- Doser en utilisant une verrerie adaptée
- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir et assurer le suivi du service
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel

#### Bloc 2 - Élaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar

- Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables
- Élaborer et utiliser une fiche technique : établir un cahier des dosages, concevoir des fiches, techniques, calculer un coût, un ratio, déterminer un prix de vente

#### Bloc 3 - Communication et commercialisation appliquées au bar

- Enregistrer, facturer, encaisser une commande
- Accueillir le client
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux informer le client
- Participer à l'animation du point de vente
- Effectuer les opérations de caisse

