



MENTION COMPLÉMENTAIRE BARMAN

Niveau CAP (Niveau 3)

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 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

