



Mention Complémentaire

# Barman

## CAP (NIVEAU 3) EN 1 AN

### 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

### PRÉ-REQUIS

CAP (Niveau 3)

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
Finançable et rémunérée  
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :  
différent selon le centre choisi

### AUTRES POSSIBILITES

Statut Etudiant  
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)  
CPF (*Compte Personnel de Formation*)  
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)  
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)  
...

Nous contacter pour plus d'informations

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation  
Evaluation finale (*jury / examen / dossier professionnel...*)

### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

### MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription  
Entretien

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

### LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

**87,43%**

DE REUSSITE AUX  
EXAMENS

**89,31%**

DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



## INFORMATIONS LÉGALES

RNCP37379 : Mention complémentaire : Barman



Date de début de validité

01/09/2023

Certificateur(s)

**PROGRAMME DE LA FORMATION** (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)**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

**MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS**

Commis de bar  
Employé barman  
Employée barmaid

**POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES**

BP - Barman (BAC)

**CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :****BEAUVAIS** 03.44.79.80.26