

**Certificat de Spécialisation (CS)**

Employé barman

NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) 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

Niveau 3 (CAP, BEP et équivalents)

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

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

AUTRES POSSIBILITÉS

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
Promotion par Alternance (Pro-A)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

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



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)

INFORMATIONS LÉGALES



RNCP37379 : CS - Employé barman
Date de début de validité : 01/09/2023

Certificateur(s)



CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

