



Formation professionnelle

Techniques de base service bar-brasserie et anglais professionnel

SANS NIVEAU SPÉCIFIQUE EN 3 MOIS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances de base en service de bar
Maîtriser la réglementation et l'hygiène en vigueur
Accueillir la clientèle
Proposer les ventes additionnelles
S'exprimer en Anglais professionnel

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi

CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Bases en anglais
Découverte des métiers de la restauration

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

FINANCEMENTS POSSIBLES

CR
France Travail
Compte Personnel de Formation (CPF)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Processus d'évaluation des acquis tout au long de la formation

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Réalisation d'une étude de cas
Face-à-face pédagogique
Jeux de rôle
Accompagnement et suivi individualisé
Plateforme e-learning
Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques

MODALITÉS D'ACCÈS

participation à une réunion d'informations collective
renseignement d'un dossier de candidature
réalisation de tests de positionnement
entretien de motivation
résultats communiqués par mail ou courrier au plus tard une semaine avant le démarrage
prévisionnel de la formation

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

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

- Sciences appliquées à l'hygiène
- Technologie de bar
- Accueil du client
- Techniques de vente
- Règlementation
- Carte, ardoises
- Anglais

Bloc complémentaire ou transversal

- Accueil / Démarrage ; Bilans de formation
- Développement personnel et soft skills
- Techniques de recherche d'emploi

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Serveur en bar
Serveur en brasserie
Serveur en salle dans un hôtel

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP - Commercialisation et services en Hôtel -
Café - Restaurant

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

SAINT-QUENTIN 03.23.27.00.10

Session 1 : du 28 avril au 22 juillet 2025

