CS* | NIVEAU 3

EMPLOYÉ.E BARMAN

CAMPUS DE BORDEAUX

Campus du Lac
Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

DYNAMISME, HABILETÉ ET CRÉATIVITÉ

Dynamique et adroit, le barman incarne l'âme et l'ambiance d'un bar. Il prépare et sert les boissons, des plus classiques aux plus sophistiquées. La créativité fera également partie de ses qualités. Il doit se montrer discret et diplomate, tout en restant à l'écoute de ses clients.

MÉTIERS VISÉS

- Barman (hôtel, restaurant, café, discothèque, bar à ambiance)
- Garçon de café

PRÉREQUIS

- CAP Cuisine ou CSHCR
- Bac pro ou BP Cuisine ou Service
- Bac Techno STHR
- BTS MHR Option A et B
- Être majeur dans l'année d'obtention de l'examen

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com

L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE | Erasmus+ | Établissement Entreprenant | PROJET Voltaire | Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION - ACTIONS DE VAE - APPRENTISSAGE

UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Contrôler et rectifier la mise en place du bar
- Contôler l'état des locaux et des matériels
- Contrôler le rangement des bouteilles
- Confectionner un cocktail classique
- Préparer et servir une boisson simple
- Doser les produits conformément aux usages professionnels en utilisant la verrerie adéquate
- Procéder à une analyse sensorielle en utilisant le vocabulaire adapté à la vente

MODALITÉS :

1 an en alternance : 2 jours au CFA et 3 jours en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Restaurant et bar d'application
- Sorties pédagogiques
- Accompagnement aux examens
- Interventions de professionnels du métier
- Salle d'analyse sensorielle dédiée à la formation (poste de dégustation...)
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

100% TAUX DE RÉUSSITE

** Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.*

PROGRAMME

BLOC 1 :

RÉALISER

- 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
- Enregistrer, facturer, encaisser une commande

BLOC 2 :

COMMUNIQUER

- Accueillir les clients
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux conseiller le client
- Participer à l'animation du point de vente

BLOC 3 :

CONTROLER & GÉRER

- Réceptionner les approvisionnements
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel
- Élaborer et utiliser une fiche technique
- Effectuer les opérations de caisse

Marine, Promotion 2023 : «Après mon CAP CSHCR en alternance, j'ai souhaité monter en compétences sur un métier qui me tenait à coeur : barman. J'ai donc profité de l'ouverture en 2022 de cette Mention pour me perfectionner»

* Ex Mention Complémentaire