

# L'univers du bar

## Initiation au métier de Barman

1/2

<b>DURÉE</b>	2 jours, 14 heures
<b>PUBLIC VISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Créateurs et repreneurs d'activité CHR</li><li>• Salariés, demandeurs d'emploi, reconversion professionnelle</li></ul>
<b>PRÉREQUIS</b>	Sans prérequis
<b>OBJECTIFS GENERAUX</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Découvrir les fondamentaux du métier de barman</li><li>• Assurer la production des boissons et la vente</li></ul>
<b>COMPETENCES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maîtriser l'environnement professionnel du bar</li><li>• Préparer les cocktails classiques selon la technique appropriée</li><li>• Valoriser la vente des boissons</li></ul>
<b>HANDICAP</b>	Plateau technique en étage sans ascenseur Pédagogie adaptée
<b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b>	<p><b>ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL DU BAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Histoire du bar</li><li>• Histoire des barmen</li><li>• Présentation de la station de travail</li><li>• Matériel et ustensiles du bar</li><li>• Choix de la verrerie</li></ul> <p><b>RÉALISATION DE COCKTAILS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les différents produits alcooliques et non alcooliques</li><li>• Les cocktails classiques et leur technique de préparation</li><li>• Lire une fiche technique</li><li>• Maniement du shaker et du verre à mélange</li><li>• L'importance de la décoration et de la garnish</li></ul> <p><b>GESTION DU BAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Réglementation relative au bar</li><li>• Hygiène alimentaire en restauration : notions</li><li>• Nettoyage et remise en place du poste de travail</li><li>• Valorisation de l'établissement grâce à sa carte des boissons</li></ul>



# L'univers du bar

## Initiation au métier de Barman

2/2

<b>MÉTHODES PÉDAGOGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .</li><li>• Support de cours livrets et diaporama</li><li>• Mise en situation, analyse et interprétation du « vrai » et du « faux »</li><li>• Echanges sur les connaissances et les acquis de chacun</li></ul>
<b>NOMBRE DE STAGIAIRES</b>	4 à 8 personnes maxi
<b>MODALITÉS D'ACCÈS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entretien préalable</li><li>• Positionnement d'entrée en formation</li><li>• Entrée immédiate selon calendrier des sessions</li></ul>
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Test de positionnement</li><li>• Évaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes)</li><li>• Évaluation finale :</li></ul>
<b>VALIDATION</b>	Attestation de formation
<b>TAUX DE REUSSITE</b>	100 %
<b>TARIF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 700 € HT - 800 € TTC</li><li>• Financement OPCO</li></ul>



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 06/08/2024

SARL \_ RCS Lyon B 751290487 \_ N° SIRET : 75129048700030 \_ NAF :8559A  
Agrément par arrêté préfectoral n°69-2022-09-16-00001 \_ N° d'activité : 82691219369