



Barman

Objectif général :

Perfectionnement,
élargissement des
compétences

Niveau d'entrée :

V - BEPC, CAP, BEP, BPA

Degré d'exigence :

Exigé

• Objectifs :

La maîtrise des savoirs fondamentaux et des compétences nécessaires à l'exercice du métier de barman/barmaid doit permettre aux stagiaires, à l'issue de la formation, d'être capables de :

- ✓ Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité dans la fonction approvisionnement de la salle et du bar ;
- ✓ Mettre en place les produits et matériels, approvisionner dans la fonction de mise en place de la salle et du bar ;
- ✓ Entretien des locaux et équipements ;
- ✓ Accueillir le client, créer l'ambiance de l'établissement et conseiller le client dans les fonctions de service et vente de boissons et d'accueil et animation de la clientèle du bar ;
- ✓ Réaliser et créer des boissons dans la fonction de production de cocktails et de boissons diverses ;
- ✓ Facturer et encaisser dans la fonction de service et de vente de boissons ;
- ✓ Intervenir à titre préventif après repérage des conduites addictives et/ou agressives dans la fonction prévention, sécurité, santé.

• Contenu :

- ✓ **Module 1-** Connaissance des éléments techniques du métier de Barman/Barmaid
- ✓ **Module 2-** Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar
- ✓ **Module 3-** Accueil et animation de la clientèle, service et vente de boissons
- ✓ **Module 4-** Production de cocktails et boissons diverses
- ✓ **Module 5-** Compétences Clés
- ✓ **Module 6-** Atelier de Recherche d'Emploi
- ✓ **Module 7-** Santé Sécurité Prévention au travail (S.S.T. et P.R.A.P.)

• Pré-requis :

- ✓ Avoir un niveau V dans le secteur de l'hôtellerie/restauration.
- ✓ Posséder une expérience professionnelle le secteur de l'hôtellerie/restauration.
- ✓ Avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité.
- ✓ Ne pas avoir de contre-indication médicale liée à la station debout prolongée et à la manutention de charges.
- ✓ Etre en situation de lecteur avec des capacités avérées de compréhension de la langue française.
- ✓ Etre disponible pour travailler en horaire décalés.

Modalités de recrutement (plusieurs réponses possibles) :

Sur concours
 Sur dossier
 Sur entretien
 Sur test

Validation :

Attestation d'acquis en formation

Validation de la certification : Sans objet

Niveau de sortie :

V - BEPC, CAP, BEP, BPA

Modalités d'organisation et public :**Parcours de formation :**

Type de positionnement :
Pédagogique

Personnalisable :
Non

Type de parcours :
En groupe

Public visé :

Demandeur d'emploi

Autre public (préciser) :

Modalités pédagogiques :

Cours du jour Durée : 500 heures étalées sur 20 semaines : **395 heures en centre** (17 semaines) et **105 heures en entreprise** (3 semaines). L'intensité hebdomadaire est de 30 heures en moyenne en centre et de 35 heures durant la phase en entreprise.

Nomenclature :

Formacode	NSF	ROME	Code CPF
42754 – Hôtellerie Restauration	334 – Accueil, hôtellerie, tourisme	G 1603 – Personnel polyvalent en restauration G 1801 – Café, bar brasserie	Sans objet

Dispositifs/Mesures spécifiques :

Action de formation collective Pôle Emploi

Renseignements auprès du Conseiller en Formation Continue (CFC) :

Site de référence : Greta Centre Est

Téléphone :	Mail :	Adresse :
05 94 35 11 68	gretace@ac-guyane.fr	GRETA CENTRE EST Service Général/Défi – B.P. 10722 Avenue André Aron 97307 Cayenne Cedex

Calendrier :

Nous consulter

GRETA, la formation tout au long de la vie

Greta Centre Est Avenue André Aron BP17022 - 97307 Cayenne Tél. : 0594 35 11 68
DéFI de Cayenne 76, Impasse Touloulous - 97300 Cayenne Tél. : 0594 35 14 10
DéFI de St Georges de l'Oyapock 41, rue Alphonse Gueye – 97313 Saint-Georges de l'Oyapock



gretace@ac-guyane.fr
defi.gretace@ac-guyane.fr