

CS*

NIVEAU 4

MÉTIERS DU BAR

CAMPUS DE BORDEAUX



DYNAMISME, HABILITÉ 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 ou barmaid (hôtel, restaurant, café, discothèque, bar à ambiance)
- Chef.fe de rayon en moyennes et grandes surfaces, ambassadeur.rice de marque, caviste
- Après expérience : responsable de bar, chef.fe barman ou barmaid

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme ou d'un titre de niveau 4 minimum
- Être majeur à l'entrée en formation (dérogation possible)

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

www.campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Participation à la définition de l'offre commerciale et à la communication de l'établissement
- Approvisionnements et gestion écoresponsable des produits
- Ouverture et fermeture de l'établissement
- Entretien écoresponsable des espaces de travail, des équipements et des matériels
- Mises en place
- Commercialisation en français et en anglais
- Préparation et service des boissons et des cocktails

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 ou Live

PROGRAMME

BLOC 1 :

ORGANISER LE SERVICE ET PARTICIPER À LA DÉFINITION DE L'OFFRE COMMERCIALE DE BAR DANS UNE DÉMARCHE DURABLE

- Participer à la communication de l'établissement dans le respect de la réglementation
- Participer à la création de l'offre commerciale
- Valoriser l'offre commerciale
- Participer à la gestion des stocks liés à l'activité du bar
- Réaliser les opérations d'ouverture et de fermeture de l'établissement
- Entretien et nettoyer le point de vente, les équipements et les matériels

BLOC 2 :

COMMERCIALISER, PRÉPARER ET SERVIR LES BOISSONS ET COCKTAILS

- réaliser les préparations préliminaires et les bases de cocktails dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en place et maintenir les espaces de travail opérationnels tout au long du service
- Prendre en charge le client en français et en anglais en fonction de l'offre commerciale
- Argumenter, vendre et facturer en français et en anglais en fonction de l'offre commerciale
- Réaliser les boissons et les cocktails
- Servir, assurer le suivi, débarasser et redresser