

CQP BARMAN



LE MÉTIER DE BARMAN

En fonction de la taille et de la catégorie de l'établissement, le (la) barman travaille seul(e) ou en équipe, sous la responsabilité d'un chef barman ou du directeur de l'établissement. Le métier s'exerce dans le bar d'un hôtel, d'une résidence de tourisme, d'un établissement hôtelier air, d'un village de vacances...

Le barman est en contact avec la clientèle et en relation avec différents services ou interlocuteurs (restauration, service d'étage, directeur d'établissement...).



SES MISSIONS

- L'approvisionnement et la mise en place d'un bar
- L'accueil et l'animation d'un point de vente
- La production des cocktails
- Le service et la vente
- La prévention, la sécurité et la santé



MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

TYPE DE FORMATION : EN ALTERNANCE

La théorie aura lieu dans une salle adaptée à l'hôtel Le Rosewood Le Guanahani pour 5 semaines de cours. La pratique aura lieu dans une entreprise avec laquelle un contrat de professionnalisation aura été signée, pour 5 mois de pratique.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUES :

- Mise en situation professionnelle
- Cours magistraux et théoriques
- Etudes de cas
- Apprentissage pratique
- Exercices d'évaluation de connaissances

MODALITÉ D'ÉVALUATION :

- Test de positionnement
- Evaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Evaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation

NIVEAU SCOLAIRE : Maîtrise de la langue française exigée à l'oral et à l'écrit

CONDITIONS D'ADMISSION : Test et entretien de recrutement

CERTIFICATION : Certification de Qualification Professionnelle « Barman du monde de la nuit » validé par la CPNE/IH - CERTIDEV / Code RNCP : RNCP31330. Remise d'une attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire.

LA DURÉE

La formation proposée
dure 6 mois

PRÉ-REQUIS

- Comprendre le français à l'oral et à l'écrit

PUBLIC CIBLÉ

Cette formation s'adresse à tous les barmans en place ou futurs barmans, âgés de 18 ans minimum. Le nombre de participants est de 6 minimum par session.

LE LIEU

La formation se déroulera
en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Établissement Public Territorial
de la Collectivité de Saint-Barthélemy
59 rue Samuel Fahlberg, Gustavia,
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 05 90 27 12 55
Port : 06 90 68 51 04
gregory.guerot@cemstbarth.com



PROGRAMME



ROSEWOOD
LE GUANAHANI
ST. BARTH



CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
— Saint-Barthélemy —

La formation de vos projets commence ici....



1 - ACCUEILLIR UN CLIENT ET MENER UN ÉCHANGE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION

6 JOURS / 39 HEURES

· L'ACCUEIL CLIENT, IDENTIFICATION DU PROFIL ET DE LA DEMANDE - 1 JOUR / 7 HEURES

- Attentes de la clientèle
- Importance de l'expérience client
- La première impression
- Séquences de service
- Opérer en fonction des signes

· ANGLAIS : TEST DE POSITIONNEMENT, ANGLAIS PROFESSIONNEL ET ATTESTATION DE NIVEAU DELIVRÉE PAR LE FORMATEUR - 3 JOURS / 20 HEURES

· PROJET VOLTAIRE : COMMENT AMÉLIORER VOTRE ORTHOGRAPHE AVEC L'ACQUISITION DES 140 RÈGLES DE FRANÇAIS - 1 JOUR / 5 HEURES

· EFFECTUER UN SERVICE À TABLE : SERVICE LES BOISSONS AVEC LES MÉTHODES, MATÉRIEL ET ACCESSOIRES APPROPRIÉS - 1 JOUR / 7 HEURES

Respect des règles d'hygiène

Connaissances et application des différents outils

2 - TRAITER UNE RÉCLAMATION CLIENT

1,5 JOUR / 10 HEURES

· IDENTIFIER LES ATTENTES CLIENTS CONFRONTÉS À UNE SITUATION DIFFICILE

- Initiation aux premiers secours
- Prévention des situations de violence
- Prévention du risque terroriste

3 - APPROVISIONNER ET PARTICIPER À L'ACHAT DE MARCHANDISES OU DE PRODUITS - 3 JOURS / 21 HEURES

· IDENTIFICATION DES FOURNISSEURS, GESTION DES STOCKS, CONNAITRE LES RÈGLES D'APPROVISIONNEMENT ET CRITERES DE TRAÇABILITÉ - 1 JOUR / 7 HEURES

· HACCP - 2 JOURS / 14 HEURES

- Aliments et risques pour le consommateur
- Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Plan de maîtrise sanitaire

4 - ASSURER LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES LIEUX - 3 JOURS / 21 HEURES

· SENSIBILISATION SST AVEC UN FORMATEUR HABILITÉ - 2 JOURS / 14 HEURES

- Sauvetage secourisme du travail
- Protéger et prévenir
- Examiner et alerter
- Secourir
- Exercices pratiques
- Evaluation des comportements

· SENSIBILISATION PERMIS D'EXPLOITATION : AFFICHAGES OBLIGATOIRES, REGLEMENTATION...

- 1 JOUR / 7 HEURES

- Réglementation, notions de base
- Réglementation, notions principales
- Réglementations, obligations
- Réglementation, notions périphériques
- Responsabilités et sanctions

5 - CRÉER ET RÉALISER DES COCKTAILS

13 JOURS / 89 HEURES

· CONNAISSANCE DES SPIRITUEUX, COCKTAILS, PRODUCTION ET TRAVAIL DE LA MATIÈRE PREMIÈRE LORS DES ATELIERS - 10 JOURS / 68 HEURES

- Atelier réalisation & dégustation hebdomadaire de cocktails en lien avec spiritueux étudié
- Atelier préparation d'ingrédients maison
- Dégustation de spiritueux hebdomadaires
- Atelier décoration
- Atelier mise en situation accueil client
- Atelier taillage de glace
- Atelier test de verse
- Atelier dégustation à l'aveugle

· MASTERCLASS : EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS DES INTERVENANTS - 2 JOURS / 14 HEURES

- Coca Cola signature mixers
- Calvados Drouin
- Calvados 30&40
- Rhum Santa Teresa
- La Escondida Grand Mezcal

· CQP CHALLENGE : COMPÉTITION DE CRÉATION DE COCKTAILS DANS LES CONDITIONS D'UN CONCOURS - 1 JOUR / 7 HEURES



CERTIFICAT DE RÉALISATION DE FORMATION

Certificat de réalisation de la formation.

Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification Qualiopi de l'établissement.

LE COÛT & LA DATE

Les dates et les coûts seront transmis lorsque la filière sera active. Un financement sera inclus, mais il demeurera un reste à charge pour le participant.

Formation adaptable aux personnes en situation de handicap. Veuillez contacter la référente handicap Virginie Allamelle au 0590 27 12 55 ou sur virginie.allamelle@cemstbarth.com



POUR VOUS INSCRIRE, NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER LE BULLETIN D'INSCRIPTION SUR LE SITE INTERNET DE LA CEM : WWW.CEMSTBARTH.COM