

# L'univers du bar : **formation barman intensive**

<b>DURÉE</b>	72h soit 12 jours
<b>PUBLIC VISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Créateurs et repreneurs d'activité CHR , Salariés, Demandeur d'emploi</li><li>• Reconversion professionnelle</li></ul>
<b>PRÉREQUIS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Expérience du métier de Barman</li><li>• Avoir suivi la formation Initiation au Métier de Barman</li></ul>
<b>HANDICAP</b>	Plateau technique en étage sans ascenseur - Pédagogie adaptée
<b>OBJECTIFS GÉNÉRAUX</b>	<p><b>EXPÉRIENCE DU MÉTIER DE BARMAN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produits</li><li>• Techniques de verse</li><li>• De shake</li><li>• Les cocktails classiques</li><li>• Tendances</li></ul> <p><b>GESTION ET VENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Création de carte</li><li>• Mercuriales et fiche techniques</li></ul>
<b>DETAIL DU PROGRAMME</b>	<p><b>Part 1 : EXPÉRIENCE DU MÉTIER DE BARMAN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître les produits alcoolisés et non alcoolisés : classification, origine, méthodes fabrication, société, marques</li><li>• Connaître les techniques de verse, de shake, décoration</li><li>• Connaître les règles de confection d'un cocktail</li><li>• Connaître les cocktails classiques : fiches techniques et pratique</li></ul> <p><b>Part 2 : CRÉER DES BOISSONS NOUVELLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître les cocktails classiques : fiches techniques et pratique</li><li>• Mixologie : l'art du mélange</li><li>• Création de préparations maison</li><li>• Créer une mise en scène et la décoration</li><li>• La dégustation et les accords mets et vin</li></ul> <p><b>Part 3 : CRÉER DES BOISSONS NOUVELLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les règles de création</li><li>• Les mercuriales et les fiches techniques</li></ul> <p><b>Part 4 : APPLIQUER LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître les règles de nettoyage du matériel</li><li>• La gestion des déchets</li><li>• Connaître les procédures et les appliquer</li></ul>
<b>MÉTHODES PÉDAGOGIQUES</b>	Affirmative, interrogative, heuristique, participative
<b>PROFIL DES FORMATEURS</b>	Barman et Barmaid, Sommelier, Expert CHR
<b>NOMBRE DE STAGIAIRES</b>	4 à 8 personnes maxi
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	Test de positionnement, quizz, battle, exercices en cours de formation, évaluation finale des acquis
<b>TARIF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1900 € HT - 2280 € TTC</li><li>• Eligible au CPF, certification partielle CQP Barman BC n°34</li></ul>

