

L'univers du bar

Barman Découverte et Fondamentaux

1/2

DURÉE	3 jours, 21 heures
PUBLIC VISÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Créateurs et repreneurs d'activité CHR • Salariés, demandeurs d'emploi, reconversion professionnelle
PRÉREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> • Être majeur
OBJECTIFS GENERAUX	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance de l'environnement du bar (techniques et produits) • Réalisation de cocktails en lien avec chaque technique
METIERS VISES	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Commis de bar ◆ Barman / Barmaid
COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser l'organisation du poste de travail • Maîtriser les techniques de préparation des cocktails • Réaliser 6 cocktails classiques à partir de la fiche technique
HANDICAP	Entretien préalable pour adapter la pédagogie et mettre en œuvre les mesures de compensation du Handicap si nécessaire. Sécurisation du parcours de l'apprenant .
DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL DU BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction au métier de barman • Naissance du bar et du cocktail • Organisation du bar : matériel, verrerie, poste de travail • La réglementation relative au bar : le service de l'alcool dans un débit de boissons et les règles d'hygiène en restauration <p>RÉALISATION DE COCKTAILS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction aux produits de base : Gin, Vodka, Rhum, Whisky • Les techniques de réalisation : au shaker, au verre à mélange, direct au verre • Apprendre les dosages : utiliser les jiggers • Réaliser et maîtriser 6 grands cocktails classiques <p>ACCUEIL ET SERVICE CLIENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les règles de base du service et de l'accueil client en fonction des standards de l'établissement • Le port du plateau • La prise de commande • Savoir prendre congé • Le vocabulaire anglais du bar <p>GESTION ET COMMERCIALISATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fiches techniques : lire, comprendre, utiliser • L'image de l'établissement: ses réseaux sociaux



L'univers du bar

Barman Découverte et Fondamentaux

2/2

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none">• Méthode expositive : cours magistraux• Méthode démonstrative : montrer et faire faire• Méthode interrogative : construire ses connaissances par soi-même• Méthode active : pratiquer et apprendre de ses erreurs
NOMBRE DE STAGIAIRES	4 à 8 personnes maxi
MODALITÉS D'ACCÈS	<ul style="list-style-type: none">• Dossier d'inscription et entretien préalable• Positionnement d'entrée en formation• Entrée en formation selon calendrier des sessions
MODALITÉS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">• Test de positionnement• Évaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes)• Évaluation finale :
VALIDATION	Niveau 1 _ certification BARMAN ACADEMIE by OBJECTIF PE Attestation de formation
Taux de Réussite	1ère session 2025
TARIF	<ul style="list-style-type: none">• 750 € HT - 900 € TTC• Financement étude de dossier sur demande (OPCO, France Travail...)



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 18/08/2025

SAS _ RCS Lyon B 751290487 _ N° SIRET : 75129048700030 _ NAF : 8559A
Agrément par arrêté préfectoral n°69-2022-09-16-00001 _ N° d'activité : 82691219369
CFA n° UAI : 0694734W