



L'univers du bar

Nouvelle Intensive Barman

1/2

DURÉE	10 jours, 70 heures
PUBLIC VISÉ	• Créateurs et repreneurs d'activité CHR • Salariés, demandeurs d'emploi, reconversion professionnelle
PRÉREQUIS	• Avoir +18 ans • Avoir validé le Niveau 1 (fondamentaux) • Ou une expérience de 1 ans
OBJECTIFS GENERAUX	• Développer les connaissances produits • Maîtriser les technique du bar : geste et posture • Réaliser les cocktails classiques en respectant dosage et fiche technique • Accueillir et assurer le service client • Gérer l'inventaire et le réassort de son poste de travail
METIERS VISES	♦ Barman / Barmaid
COMPETENCES	• Connaître les produits • Maîtriser les techniques de préparation des cocktails classiques • Assurer l'accueil et le service client dans les règles de l'art • Gérer l'approvisionnement de son poste de travail
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	ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL DU BAR • Les grandes époque de l'histoire du bar et du cocktail • Les catégories de boissons et les licences de débit de boissons • Réaliser un inventaire et participer à l'approvisionnement du bar et la gestion des stocks • Veiller au respect des procédures d'hygiène dans la tenue du bar et la réalisation des boissons RÉALISATION DES COCKTAILS CLASSIQUES • Connaître les produits alcoolisés et non alcoolisés : classification, origine, méthode de fabrication, société, marques • Développer sa maîtrise des techniques gestuelles : dextérité et précision • Découvrir les techniques avancées • Développer sa connaissance des cocktails classiques CRÉATION DE COCKTAILS • Réaliser des twists simples de cocktails classiques • Connaître les règles de base de la création de cocktails • Réaliser ses premiers produits fait maison : sirop, super jus • Connaître les cocktails classiques : fiches techniques et pratique





L'univers du bar

Nouvelle Intensive Barman

2/2

	ACCUEIL ET SERVICE CLIENT • Appliquer les règles du service en salle • Travailler et améliorer sa gestion des bons de commande • S'assurer de la satisfaction client GESTION DU BAR ET COMMERCIALISATION • Maîtriser les notions de ration, marge, coefficient • Comprendre l'élaboration d'une fiche technique et d'une mercuriale • Créer et mettre en œuvre fiches techniques et mercuriale
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	• 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	• Dossier d'inscription et entretien préalable • Positionnement d'entrée en formation • Entrée en formation selon calendrier des sessions
MODALITÉS D'ÉVALUATION	• Test de positionnement • Évaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes) • Évaluation finale :
VALIDATION	Niveau 2 _ certification BARAMN ACADEMIE by OBJECTIF PE Attestation de formation
TAUX DE REUSSITE	1ère session 2025
TARIF	• 2 000 € HT - 2400 € TTC • Financement étude de dossier sur demande (OPCO, France Travail...)

