

PROGRAMME DE FORMATION

DEVENIR BARMAN ou BARMAID

Formation réalisée par des professionnels du secteur

90% de pratique dans un bar

FCC PERFORMANCE

Notre équipe intervient en intra ou en inter



23 Chemin aux moines 44380 Pornichet
bis, 4 Rue Jean Baptiste Marcet, 44570 Trignac



02.40.66.19.26

06.08.50.93.60

Siren : 851 295 022 00020

Déclaration d'activité : 52 44 08698 44

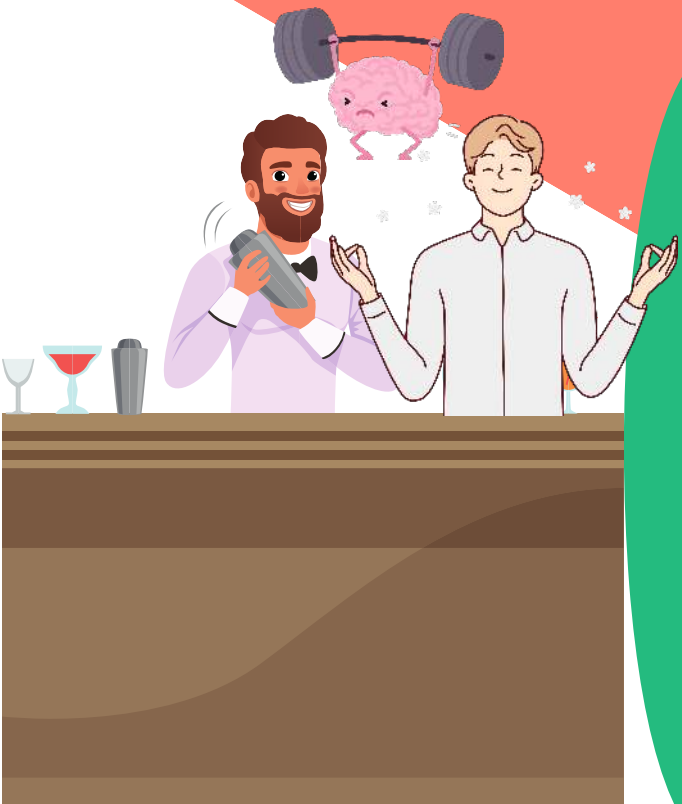
Qualiopi : 2100682.1



Une formation ouverte à tous



Les aptitudes du métier de Barman



- excellent relationnel une bonne présentation et un grand sens de la courtoisie ;
- une solide gestion du stress et du temps ;
- Diplomatie et une certaine autorité pour faire face aux situations difficiles engendrées par la consommation d'alcool ;
- une rapidité d'exécution, une grande organisation et habileté pour pouvoir servir rapidement les clients et maintenir en permanence l'ordre derrière le bar ;
- une excellente mémoire, autant pour maîtriser la carte que pour prendre plusieurs commandes en même temps ;
- Une bonne condition physique

POINTS FORTS DE LA FORMATION



Mise en application : Lors d'un service d'abord en binôme puis en autonomie

Formation 90 % de pratique en situation de travail

Cette formation barman vous permettra de maîtriser les fondamentaux de la profession : réglementation, réalisation/création de cocktails, vente, etc. et de mettre en application immédiatement ce que vous avez vu en formation

Objectifs pédagogiques:

- Appréhender l'environnement professionnel du bar
- S'initier aux bases de la réglementation relative au bar
- Élaborer des cocktails créatifs au sein d'ateliers personnalisés
- Appliquer les techniques de vente et d'animation propres au bar
- Mettre en application toutes les bonnes pratiques en autonomie



Modalités de la formation :

Durée conseillée : 2 jours, 14H

Tarif en centre: 700 € TTC / personne



Au delà, les frais kilométriques sont facturés 0.595 euros / km supplémentaires (taux actuel en vigueur).

Public:

- Cette formation est ouverte à tout le monde

Pré Requis:

- Aucun



Accès à la formation:

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- information individuelle ou collective,
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis,
- entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation et des places disponibles

Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques et pratiques : remise à chaque stagiaire un support papier, mis en pratique grâce aux outils fournis
- Alternance entre contenu théorique et mise en pratique
- Simulations et étude de cas, quiz, mise en situation

Modalités et dispositif d'accueil :

- Durée : de 2 jours consécutifs ou modulable (14h)
- Type de formation : Présentiel sur notre plateau technique
- Nombre de stagiaires : 6 à 10 stagiaires
- Repas : à votre charge.
- Inclusion et handicap : nous sommes disponibles pour échanger avec vous et rechercher ensemble des solutions pour vous accueillir.

FCC PERFORMANCE



RÉVÉLATEUR DE TALENT





Méthodes d'évaluation :

Test Pré Formation : Un questionnaire portant sur les connaissances relatives à la thématique est envoyé par mail à chaque apprenant avant le début de la formation (- 7 jours) via Google Forms et sera donc interprété avant le début de la formation . Cela permet au formateur professionnel du secteur d'évaluer les connaissances initiales de l'apprenant et d'adapter ses moyens pédagogiques.

Test Per formation : Des cas concrets et des mises en situations seront mis en application à la fin de chaque module travaillé.

Test Post formation : Celui-ci valide l'ensemble des modules travaillés, il est réalisé individuellement par chaque participant. Il se présente sous forme de quizz et QCM.

Un questionnaire d'évaluation du niveau de satisfaction « à chaud » sera remis et rempli sur place une demi-heure avant la fin de la formation et analysé par le formateur.

Un questionnaire d'évaluation du niveau de satisfaction « à froid » (3 mois) sera envoyé par mail via Google Forms à chaque participant, puis analysé par le formateur.

Ces 2 questionnaires seront différents : Le questionnaire « à chaud » permet de donner son avis sur la formation dans son ensemble. Le questionnaire « à froid » permet de d'interpréter l'adéquation entre les contenus pédagogiques et la prise de recul ainsi que la mise en pratique des compétences acquises.

La participation de l'apprenant sera sanctionnée par une attestation de formation ainsi qu'une attestation de présence.



FCC PERFORMANCE



RÉVÉLATEUR DE TALENT

Le programme de formation en détail

Module 1 - Objectif pédagogique spécifique : Environnement professionnel du bar

- Introduction au métier de barman : Cadre général, missions, compétences
- Les différents matériels et ses coûts (machines à café, verrerie, autre matériel..)
- Appréhender le choix des prestataires et relations avec les fournisseurs de boissons et de matériel
- Maintenir les machines et les équipements du bar en bon état
- Se familiariser avec l'office du bar et sa mise en place
- Les différentes méthodes de travail du barman

Module 2- Objectif pédagogique spécifique: S'initier aux bases de la réglementation relative au bar

- Assimiler la législation relative à la vente de boissons alcoolisées
- Réglementation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire : les principes de base de la profession
- Se sensibiliser aux principes de précaution dans le cadre de la tenue d'un bar
- Affichages obligatoires



Le programme de formation en détail

Module 3 - Objectif pédagogique spécifique : S'initier à la réalisation de cocktails

- Développer ses connaissances des produits liés à la création de cocktail
- Maîtriser la lecture des fiches techniques de réalisation de cocktails
- Appréhender les principes de réalisation des cocktails
- Création de cocktails alcoolisés et non alcoolisés
- Se professionnaliser dans la création de carte des boissons
- Savoir varier et mettre en valeur les décors (couleurs, effets visuels et gustatifs)
- Identifier et connaître les produits d'accompagnement associés
- Cas Pratique : Maîtriser le maniement du shaker et la réalisation de cocktails classiques

Module 4 - Objectif pédagogique spécifique: Appréhender la communication commerciale au bar

- S'initier aux techniques de vente et optimiser l'approche du client
- Animation du bar : Intégrer les bonnes pratiques
- Communiquer avec le reste de l'équipe
- Recevoir la commande
- Gérer le flux des commandes et s'organiser en fonction
- Gérer les stocks en passant les commandes auprès des fournisseurs de façon anticipée

Module 5 - Objectif pédagogique spécifique: Mettre en application les savoirs

- Intégration en binôme
- Prise en main d'un service au bar en autonomie



ENCADREMENT



CARO SANDRINE

Mes formations

2023: Consultant évaluateur QVT. Norme CAN/BNQ 9700-800/2020

2022: Praticienne TKI Gestion de conflits

2019: Praticienne MOTIVA Profil motivationnel des individus

2019 : Agreement IPRP

N° 507 auprès de la DIRECCTE des Pays de la Loire (Ergonomie, gestes et postures en milieu professionnel, prévention des risques psychosociaux, addictions, risques chimiques).

2018 : Niveau 7 RNCP (= BAC+5) : consultante professionnelle certifiée, Linkup Coaching, Vélizy-Villacoublay

2018 : Spécialisation « bilan de compétences » CP FFP, Linkup Coaching, Vélizy-Villacoublay

2018 : Praticienne MBTI The Myers-Briggs Company Paris

2013-2014 : Licence prof en gestion et management des établissements sanitaires et sociaux CNAM Nantes.

2005-2008 : D.E en soins infirmiers IFSI Tours.

1996-1997 : B.E des métiers de la remise en forme (EGDA) Dijon.