

FORMATION

BARMAN/BARMAID DU MONDE DE LA NUIT

Durée :
Contrat de professionnalisation sur 1 an
3 semaines en entreprise
1 semaine en centre

Dates :
2021-2022

Public :
Tout public

Lieu de formation :
CANNES - NICE

Validation :
CERTIFICAT DE
QUALIFICATION
PROFESSIONNEL BARMAN DU
MONDE DE LA NUIT



Le/La **barman sert les boissons** commandées par les clients, il réalise les cocktails classiques de la carte et propose des compositions de son choix. Il assure également la tenue de la **caisse** et la **gestion des stocks** des boissons. Dans un bar de taille importante, il peut être **secondé** par des commis de bar et des serveurs.

OBJECTIFS

Se qualifier au métier de barman dans différentes typologies d'établissements y compris de nuit.

CONTENU DE LA FORMATION

- Découverte du métier et de l'environnement professionnel
- Accueil de la clientèle
- Techniques de base d'un service au bar et au restaurant (comptoir et table)
- Approvisionnement et organisation du poste de travail
- Réalisation des boissons avec ou sans alcool
- Sommellerie : conseils et ventes de vins et champagnes
- Facturation et gestion des encaissements
- Législation et sécurité
- Techniques de recherche d'emploi et/ou de stage
- Communication en français et en anglais
- ...
- Périodes d'application en entreprise

PRE-REQUIS

- Goût du service et de relations humaines
- Résistance physique
- Bonne mémoire
- Bon niveau en français (lecture, écriture) et en calcul



Renseignements et inscriptions :
04 93 68 54 89

Mail :
cannes.paca@promhote.net
Site : www.promhote.net
Tel./fax : 04 93 68 54 89