Barman | Barmaid

Concilier art du shaker et relations humaines

Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Que ce soit dans un café, une taverne, une brasserie, un bar, un cabaret, un club ou un restaurant, vous occupez une fonction clé. Dynamique et adroit, tenue très habillée ou plus décontractée, vous incarnez l'âme et l'ambiance d'un bar tout en restant à l'écoute de vos clients.

Margarita frappée, Bloody Mary ou sangria, vous préparez toutes sortes de boissons, des plus classiques aux plus innovantes.

Journée type

Avant ouverture de l’établissement, vous vérifiez votre poste de travail. Vous effectuez un premier nettoyage, préparez les éviers, machines à café et lave-vaisselle. Vous vérifiez l'approvisionnement des frigos et pompes, des armoires à verres et étagères à alcools.

Durant les heures d'ouverture, vous accueillez le client, lui présentez la carte et le conseillez. Vous connaissez parfaitement la composition de chaque boisson et êtes capable de les préparer. Vous préparez enfin l’addition et présentez la note.

Après la fermeture, vous faites les comptes et établissez un relevé des ventes.

Visite de l’atelier

Débouchés

Au bout de 1 an de formation, vous pouvez choisir de :

- Travailler comme employé dans un établissement de type : restaurant, hôtel, hébergement, café, taverne, brasserie, bar, discothèque… ou au sein d’établissements mobiles comme les trains, bateaux de croisière…

- Vous perfectionner dans une technique propre à l'alimentation

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être barman ?

Vous devez être dynamique, à l'écoute et respectueux des règlementations sur les boissons.

Quelles qualités développerez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens commercial et du contact et votre efficacité et rapidité.

Détails sur la formation:

Horaire:

L'horaire repris ci-dessous est à titre indicatif et est susceptible d'être modifié :

- Mardis de 9h00 à 16h40

Programme:

Cours professionnels (238h)

- Mise en place du bar (28h)
- Langue spécifique Horeca (24h)
- Accueil et conseil du client (8h)
- Enregistrement des commandes (2h)
- Préparation et service des boissons simples (32h)
- Développement d'une attitude, d'une communication et d'un suivi appropriés (2h)
- Nettoyage et rangement dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'environnement 8h)
- Préparation et service des boissons composées (32h)
- Préparation et service des cocktails (32h)
- Commandes, cartes, thèmes et caisse (24h)
- Coordination et encadrement (24h)
- Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)
- Présentation et défense des rapports de stage d'observation (4h)

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pratique en entreprise

En complément des cours, vous devez suivre un **stage d'observation de 40 heures obligatoire.**

Par ailleurs, vous choisissez une formation en alternance et même si la pratique en entreprise n'est pas obligatoire, elle est fortement conseillée pour acquérir les gestes et les pratiques de votre métier. Pour ce faire, vous pouvez conclure une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice.

Le référent stage est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant se voit délivrer un diplôme de coordination et encadrement "Barman/Barmaid" (COEN).

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de coordination et encadrement barman

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle +/- 200€

Durée: 1 an

Pratique en entreprise conseillée pour chaque année de formation

Stage d'observation de 40h obligatoire

Plus d'informations : 0800 85 210 – info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:
• 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certificat d'apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)