

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

Date

Durée

Durée totale de 400 heures heures.

Conditions tarifaires

Niveau de prise en charge déterminé par l'Opérateur de Compétences

Publics

Contrats d'apprentissage et contrats de professionnalisation.

Contact

Vincent Bouleis
Conseiller en Formation Professionnelle
vincent.bouleis@gretacfa.corsica
04.95.29.68.80

Lieu de formation

LYCÉE PROFESSIONNEL DU
FINOSELLO – AJACCIO
AV Maréchal Lyautey
20000 AJACCIO

Objectifs

Acquérir les compétences requises pour [réaliser les boissons et cocktails](#) répondant aux souhaits de la clientèle, en mettant en œuvre les techniques de préparation et de service ainsi que les techniques de vente et de communication :

Gérer un bar et accueillir la clientèle

Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de l'établissement

Assurer le nettoyage et l'entretien du bar, faire la plonge et mettre en service les machines réfrigérantes et les machines à café

Guider les clients dans le choix des boissons et cocktails préparés et servis

Encaisser les paiements, effectuer le suivi des ventes et établir le relevé des ventes

Programme

Enseignement Professionnel :

Travaux pratiques d'initiation et de perfectionnement au métier de barman

Technologies de bar

Législation appliquée au bar

Gestion appliquée et démarche qualité

Communication et fonctions commerciales

Enseignement Général :

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements HACCP

Communication et anglais

Validation

Mention Complémentaire.

- Code RNCP : 40096
- Nom du certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- Date d'enregistrement de la certification : 27-10-2024

Prérequis

CAP cuisinier,

Baccalauréat Professionnel cuisine,

Baccalauréat Technologique,

ou justifier d'une pratique professionnelle dans le secteur d'activité.

Modalités, équipements et suivi pédagogiques

Formation en alternance.

Travaux pratiques.

Mises en situations professionnelles.

Expertise des intervenants

Enseignants formateurs service et restauration.