



Hôtellerie · Restauration

CQP BARMAN MONDE DE LA NUIT

Diplôme reconnu par l'Etat · CQP — •

📅 1 an / Septembre • ⌚ 2 jours par semaine selon calendrier • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Barman-aid



Chef Barman-aid

0 %

Poursuite
d'étude*

*(2023)

93 %

Réussite à
l'examen*

*(2023)

100 %

Insertion
dans l'emploi
à 6 mois*

*(2023)

CRITÈRES D'ENTRÉE :

Public :

- Personne de 18 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

Pré-requis :

- Être majeur et avoir un projet professionnel confirmé.

Sélection :

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

Tarif & Contact :

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

4 900 € pour les stagiaires de la formation professionnelle

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

Contrat
de professionnalisation

TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

Formation
continue

TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, Pôle Emploi, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME — •

★ Evaluation en mode ponctuel

Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre les informations

Créer et réaliser des cocktails

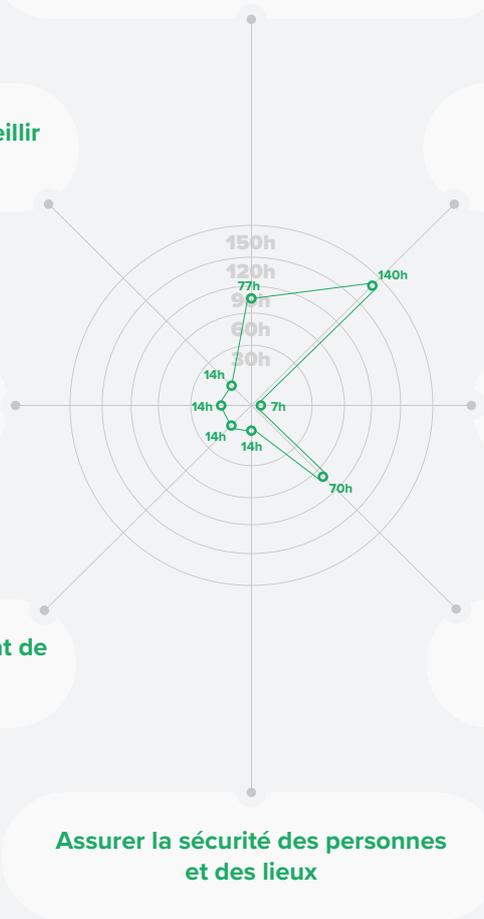
Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

Gérer l'encaissement

Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

Effectuer un service en salle traditionnelle

Assurer la sécurité des personnes et des lieux



Au terme de la formation je serai capable de :

Réaliser un large éventail de cocktails, des plus classiques aux plus connus sans oublier les nouveautés récemment créées.

- Animer l'ambiance de l'établissement pour fidéliser la clientèle
- Ecouter et converser avec les clients
- Faire découvrir quelques compositions ou mélanges de sa propre création
- Assurer l'entretien et l'approvisionnement du bar
- Assumer la gestion des comptes
- Veiller au respect de la réglementation

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelles et des exercices d'application.

Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances