

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le barman prépare le bar, veille à son approvisionnement, accueille les clients, prépare et sert les boissons simples ou qu'il a lui-même composées, anime le bar. Il perçoit le paiement des boissons, enregistre les ventes. Il exerce son activité dans des entreprises telles que des hôtels, bars, brasseries, discothèques et restaurants.

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter et de posséder des notions en langue anglaise : niveau A1 du CECRL. Avoir de préférence une petite expérience professionnelle dans le métier de la restauration.

OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Accueillir la clientèle au bar, en salle de restaurant et en terrasse et être capable de le renseigner sur les activités culturelles et de loisirs du territoire

Assurer l'entretien, l'approvisionnement, le service du bar et de veiller au respect de la réglementation

Préparer et servir les boissons au bar, en salle, en terrasse

Créer et réaliser des cocktails

Gérer les stocks de boissons et réaliser un inventaire

Réaliser le service en restauration

PROGRAMME

FORMACODE : 42716

Données 2025 :

Profil des formateurs : Formateurs spécialisés des métiers de restauration

Accueillir, Informer le client

Découvrir les différents types de restauration et de matériel en restauration bar

Réaliser la mise en place et les différents types de services

Réaliser des boissons et cocktails

Réaliser le service en restauration

Entretenir les locaux, le mobilier et le matériel

Période en entreprise

Modules transverses : Anglais - Techniques de recherche emploi - Utilisation de l'outil informatique

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement
personnalisé :

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives,
démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

Pratiques professionnelles :

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Mise en situation par une période
d'application pratique en entreprise

FORMACODE : 42716

Données 2025 :

Profil des formateurs : Formateurs spécialisés des métiers de restauration

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation)

SANCTION

Attestation de Formation

PASSERELLE

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, nous vous invitons à nous contacter.

ÉQUIVALENCE

CAP Restaurant, CAP Commercialisation Service en Restauration

DÉBOUCHÉS

Formation complémentaire : Serveur en salle, Commis de cuisine, Maître d'hôtel,

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

DÉLAI D'ACCÈS

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

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 01/03/2026