



CS Barman

Certificat de Spécialisation

"Employé Barman"

Service et gestion : ton cocktail gagnant !

Venez découvrir une formation qui vous ouvre les portes du métier de barman. Cette filière est idéale si vous souhaitez vous former aux techniques de préparation de boissons et à l'art du service dans des établissements tels que des bars, restaurants et hôtels. Vous apprendrez à maîtriser la préparation de cocktails, à gérer les commandes, à assurer un service rapide et de qualité, tout en créant une ambiance conviviale pour les clients.

1 AN



2 JOURS PAR SEMAINE
À L'ÉCOLE D'HÔTELLERIE
ET 3 JOURS EN ENTREPRISE

service

alternance

passion

C'est pour qui ?

BACHELIERS GÉNÉRAUX,
TECHNOLOGIQUES ET
PROFESSIONNELS.

PERSONNES EN
RECONVERSION.

MAJEURS.

Niveau de sortie : **Niveau 4**

C'est où ?

Idéalement situé près de la Côte de Granit Rose, le CS BARMAN de l'Ensemble Scolaire Catholique de **Lannion** vous prépare à maîtriser les aspects d'un secteur captivant !



 **école
d'hôtellerie
et de tourisme**
Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

 SUIVEZ NOUS !

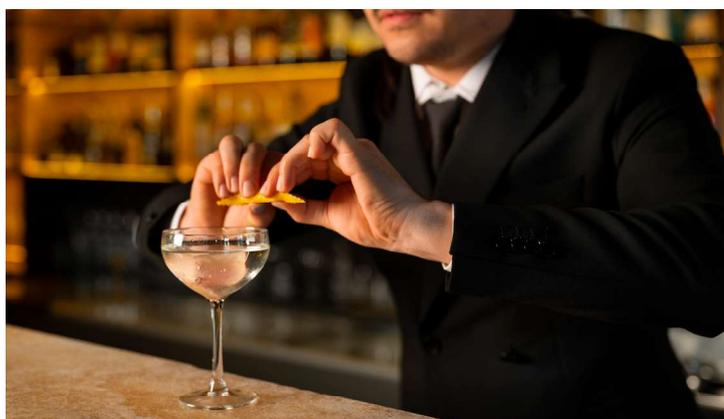
@lyceehotelierdetourismelannion

CS BARMAN

Objectifs de la formation :

Dans le cadre du Certificat de Spécialisation "Employé Barman", vous êtes formés à l'acquisition de diverses compétences :

- Gestion d'un bar.
- Organisation et mise en place d'un comptoir.
- Nettoyage des espaces de travail.
- Identification et reconnaissance des produits du bar.
- Contrôle des stocks.
- Accueil et conseil clients.
- Encaissements clients.
- Confection de cocktails classiques et créatifs.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le titulaire du Certificat de **Spécialisation "Employé Barman"** est capable de :

Gérer un bar et les relations avec la clientèle.

Élaborer des recettes de cocktails avec ou sans alcool.

Assurer l'animation et la promotion d'un établissement avec des événements.

Développer le centre de profit du bar en maîtrisant les achats et les ventes.



Contenu de la formation :

Anglais.

Communication et commercialisation appliquées au bar.

Pratiques du bar : accueil, prise de commande, réalisation de cocktails.

Connaissance des boissons et produits du bar.

Animation événementielle et **gestion** de stocks.

Législation des boissons et du bar.



Et après ?

Poursuite de formation :

Mention complémentaire sommellerie, BTS Hôtellerie-Restaurant, etc.

Poursuite professionnelle :

Le futur employé barman pourra exercer dans divers milieux : bars d'hôtels de luxe, bars à thème, bars à cocktails, brasseries, et bien d'autres encore.

EVALUATION

Contrôle en cours de formation en centre et en entreprise.

Examen en fin de formation avec suivi en entreprise.

AIDE FINANCIÈRE

 Différentes aides possibles pour les alternants

 **école d'hôtellerie et de tourisme**
Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Saint-Joseph-Bossuet Lannion,
4 rue de la Bienfaisance
02 96 46 26 00
www.saintjosephlannion.fr

 SUIVEZ NOUS !
@lyceehotelierdetourismelannion

INFOS contact@saintjosephlannion.fr

ALTERNANCE ufa@saintjosephlannion.fr