

CERTIFICAT DE SPECIALISATION AUX METIERS DU BAR



FORMATION :

24 SEMAINES AU LYCEE ET 12
SEMAINES EN ENTREPRISE

EN SCOLAIRE OU EN APPRENTISSAGE

LES METIERS

Barman (barmaid)

Garçon de café

LES STRUCTURES

Hôtel

Bar à thème

Discothèque

Café-brasserie

LES POURSUITES D'ETUDES

BP Barman

Le titulaire du certificat de spécialisation Métiers du Bar est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements, effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes. Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

LA FORMATION

Matières	Heures
Enseignements professionnels dont gestion appliquée	23h
Anglais	2h
Total	25h

LE PROFIL

Candidat ayant une bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout). Le goût du contact, le sens du service et des qualités d'écoute et de disponibilité sont des atouts indispensables, La maîtrise d'une ou deux langues étrangères est nécessaire.

MODALITES D'INSCRIPTION

Après tous baccalauréat (général, technologique ou professionnel)
Inscription via Affelnet