

FORMATION BARMAN DEBUTANT

BLOC 2

Cette formation a pour objectif de former rapidement un candidat sur une compétence ciblée du TFP Barman. Elle répond favorablement aux attentes des employeurs sur un marché du travail très demandeur de compétences permettant une différenciation des services proposés dans la préparation des boissons proposées.

DURÉE - LIEU - TARIF

**5 jours (35H) + 10h max
de stage en entreprise**

Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles.

1875€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

À Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Aucun pré-requis

Min. 3 pers. – Max 8 pers.

*Veuillez prendre contact avec l'administration pour les conditions d'accueil

METHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail individuels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Études de situations numérisées et questionnaire (hygiène, sécurité, etc.)
- Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation
- Attestation de délivrance du bloc de compétence 2 du TFP Barman : assurer la préparation et les disponibilités des boissons et produits d'accompagnement servis au bar
- RNCP 39345 - Date échéance enregistrement : 19/07/27
- Certificateur : Certidev

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- ❖ Mise en place et préparation des produits
- ❖ Acquisition des compétences permettant de proposer un service et des produits de haute qualité tout en apprenant les connaissances de base nécessaires à la gestion d'un espace cocktails (bar à cocktails)
- ❖ Développement des connaissances de la mixologie moderne et ses techniques
- ❖ Gestuelle professionnelle et maîtrise des paramètres techniques
- ❖ Gestion et mise en stock des produits, consommables et matériels
- ❖ Réception, contrôle et mise en stock des produits

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

1. Assimiler les connaissances des produits et leurs utilisations (alcool, soft, fruits frais, légumes.)
2. Apprendre les éléments constitutifs de l'ensemble des grands équipements (extracteur de jus à froid, crush ice, deshydrateur, cellule de refroidissement)
3. Appréhender les règles d'hygiène nécessaires à l'activité de bartender
4. Préparer les produits pour la mise en place
5. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
6. Préparer différentes boissons à haute valeur ajoutée
7. Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements spécifiques
8. Réaliser la gestion des stocks
9. Réaliser la réception des produits

PROGRAMME

Assimiler les connaissances produits, leurs utilisations, les équipements et les règles d'hygiène et de déontologies associées :

- ATTITUDE : Déontologie, règles de comportement, règles de service
- DEVENIR UN BON BARTENDER : la qualité du produit, la rapidité d'exécution, l'interaction
- COCKTAILS : la base du mélange, les alcools ou spiritueux, catégorie, famille
- PROCESSUS : mécanique de proportion, drink making order
- ENTRETIEN : équipements nécessaires à l'activité du bartender, verrerie

Hygiène, sécurité, entretien :

- Organisation, préparation et mise en place du poste de travail
- Fonctionnement et utilisation de l'équipement et des outils du Bartender
- L'hygiène et la sécurité du poste de travail et de l'activité globale (gestes et postures)

Préparer les produits pour la mise en place : réapprovisionnement des réfrigérateurs & consoles, anticipation glace, alcool, spiritueux, soft, fruits frais, légumes, thés, prémix etc.

Préparer les équipements pour la préparation des boissons : extracteur de jus à froid, deshydrateur, cellule de refroidissement, blender, shaker, crushed ice, machine à glace, etc.

Préparer des cocktails : Création de différents cocktails, maîtrise du dosage, de la balance aromatique et de la verse. sublimer le visuel du cocktails en respectant les standards de l'établissement et la satisfaction de la clientèle.

Exercice de préparation de cocktails simultanément (ordre de réalisation des cocktails en fonction de leur composition, la gestion du stress, etc.).
Boissons froides – cocktails classique et plus élaborés, mixologie (long island, mojito, cosmopolitan, espresso martini...)

Réaliser la gestion des stocks : estimation des volumes de consommable à commander, procédure de réapprovisionnement, gestion des produits et marchandises (PEPS), inventaire

Assurer la réception et la mise en stock des produits : contrôle de la qualité des produits reçus, points de vigilance, règles de traçabilité, (température, environnement, hygrométrie, etc.)