RNCP3945BC02 - Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Cette formation a pour objectif de former rapidement un candidat sur une des 3 compétences du Barman Titre à finalité professionnelle de niveau 4 – RNCP39345. 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.

1 875€ 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

Etudes de situations numérisées et questionnaire

Mise en situation

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation
- Attestation de délivrance du bloc de compétence 2 du TFP Barman (et non dans son entièreté) : assurer la préparation et les disponibilités des boissons et produits d'accompagnement servis au bar RNCP3945BC02 - Date échéance enregistrement : 19/07/27 Certificateur : Certidev

COMPETENCES GENERALES

- Préparer les produits nécessaires au service, en tenant compte de la fréquentation attendue et en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de faciliter la préparation des boissons et des produits d'accompagnement
- Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement, en tenant compte des fiches techniques et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de respecter les standards de l'établissement et de satisfaire la clientèle
- Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements, en respectant les protocoles en vigueur, en vue de garantir la santé et la sécurité des clients et le respect de l'environnement
- Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur, en vue d'assurer la disponibilité des produits
- Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur, en vue en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes

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'execution, 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.

Péparer 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, maitrise 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 reçu, points de vigilance, règles de traçabilité, (température, environnement, hygrométrie, etc.)