

# Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

## BARMAN (BARMAN DU MONDE DE LA NUIT)

**GRETA des Hauts-de-Seine (92)**

3 rue Henri Etlin, Meudon

### OBJECTIFS

- Effectuer le nettoyage et l'entretien du bar et des annexes en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité
- Effectuer la mise en place du bar et des annexes en fonction de l'activité
- Accueillir la clientèle au bar et présenter les différentes prestations commerciales.
- Réaliser la prise de commande manuelle ou numérique du ou des clients en pratiquant une vente incitative et transmettre les informations aux services concernés.
- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance de service
- Effectuer le service des boissons sur table ou au comptoir et le débarrassage en respectant les règles de préséance et en assurant la priorisation, le suivi et la synchronisation des tables
- Préparer, vérifier une note et l'encaisser
- Concevoir des boissons nouvelles répondant aux souhaits du client.

### CONTENU

Accueil, présentation des objectifs de formation, sensibilisation au développement durable.

Module 1 - Approvisionnement et mise en place d'un bar

Réceptionner, contrôler et stocker les denrées

Réaliser des inventaires

Mettre en place les produits et supports de vente...

Vérifier quotidiennement le matériel Approvisionner et réapprovisionner les

dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour

Contrôler et mettre en place les affichages obligatoires

Module 2 - Prévention, sécurité et santé Détecter les comportements à risque et informer son supérieur ou ses collègues Intervenir en cas d'incident de personne ou de confrontation physique

Intervenir à titre préventif pour éviter les situations dangereuses

Prodiguer des soins de premier secours

Module 3 - Accueil et animation d'un point de vente

Accueillir le client

Module 4 - Service et vente

Conseiller le client dans le choix des boissons

Promouvoir des produits auprès des clients Facturer et encaisser

Analyser les ventes pour ajuster les stocks

Module 5 - Production de cocktails Créer des boissons nouvelles correspondant aux attentes de divers segments de clientèle

Elaborer et utiliser des fiches techniques Réaliser des cocktails et des boissons diverses à la demande

Concevoir et actualiser les supports de vente

Période en entreprise

### PUBLICS

Demandeur d'emploi

### DURÉE

De 577 h, variable selon positionnement, dont 104 h en entreprise

### DATES

Date de début : 16 décembre 2022

Date de fin : 21 avril 2023

### PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)

Savoir lire, écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques

### NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

### VALIDATION

Attestation de fin de formation

Attestation de compétences

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours du jour

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous pouvez candidater en déposant vos CV et lettre de motivation en cliquant directement en haut de la fiche sur : nous contacter.

Ou par mail à l'adresse : [contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.fr) (en précisant l'intitulé de la formation)

## COÛT

Formation prise en charge pour les demandeurs d'emploi par le Pôle Emploi.

## FINANCEMENT

Pôle Emploi

## DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Agence commerciale

Téléphone : 01 46 99 92 92

Email : [contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.fr)

## RÉFÉRENT HANDICAP

Carole Marie

[contact@greta-92.fr](mailto:contact@greta-92.fr)

