Barman | Barmaid

Concilier art du shaker et contact client



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Que ce soit dans un café, une taverne, une brasserie, un bar, un cabaret, un club ou un restaurant, vous occupez une fonction clé. Dynamique et adroit, tenue très habillée ou plus décontractée, vous incarnez l'âme et l'ambiance d'un bar tout en restant à l'écoute de vos clients.

Margarita frappée, Bloody Mary ou sangria, vous préparez toutes sortes de boissons, des plus classiques aux plus innovantes.

Journée type

Avant ouverture de l'établissement, vous vérifiez votre poste de travail. Vous effectuez un premier nettoyage, préparez les éviers, machines à café et lave-vaisselle. Vous vérifiez l'approvisionnement des frigos et pompes, des armoires à verres et étagères à alcools.

Durant les heures d'ouverture, vous accueillez le client, lui présentez la carte et le conseillez. Vous connaissez parfaitement la composition de chaque boisson et êtes capable de les préparer. Vous préparez enfin l'addition et présentez la note.

Après la fermeture, vous faites les comptes et établissez un relevé des ventes.



Débouchés

Au bout de 1 an de formation, vous pouvez choisir de :

- Travailler comme employé dans un établissement de type : restaurant, hôtel, hébergement, café, taverne, brasserie, bar, discothèque… ou au sein d'établissements mobiles comme les trains, bateaux de croisière…

- Vous perfectionner dans une technique propre à l'alimentation

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être barman ?

Vous devez être dynamique, à l'écoute et respectueux des règlementations sur les boissons.

Quelles qualités développerez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens commercial et du contact et votre efficacité et rapidité.

Détails sur la formation:

Horaire:

L'horaire repris ci-dessous est à titre indicatif et est susceptible d'être modifié :

- Mardis de 9h00 à 16h30

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pour toute information concernant votre formation :

Téléphone : 0800 85 210
Email : info@efp.be

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- en concluant une convention de stage rémunéré avec une entreprise formatrice ;
- en étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez.

D’autres modalités d’accès à la pratique professionnelle peuvent toutefois être admises, sous conditions définies, notamment pour les personnes sous contrat de travail, et ce afin de garantir l’acquisition du volume minimal de pratique professionnelle requis.

Le référent est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l’issue de la formation, l’apprenant se voit délivrer un diplôme de coordination et encadrement "Barman/Barmaid".

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de coordination et encadrement barman

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle +/- 200€

Durée: 1 an

Stage: Stage pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

Plus d’informations : 0800 85 210 – info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:
• 4ème année secondaire réussie dans l’enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l’enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certificat d’apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)
Avant de vous inscrire, vous devrez suivre une séance d'info en vidéo.