

Barman / Barmaid

module Barista

Formation professionnalisante

Dates : Du 03/03 au 08/07/2025

Information collective et entretiens de

positionnement : Jeudi 06/02 et mardi 18/02/2025 à partir de 9h00 dans nos locaux

301 Av. Philippe de Girard
84400 APT
04 90 74 25 47

Objectifs

- Cette formation vise à préparer aux métiers de barman/barmaid et barista en développant ses compétences techniques et relationnelles. Elle permet d'acquérir la maîtrise des cocktails, des spécialités barista comme l'art du Latte, et des outils professionnels pour gérer un bar.
- Vous y apprendrez à : accueillir la clientèle, gérer les commandes et les encaissements tout en respectant les réglementations.
- Vous serez également formés à la gestion des stocks et à l'utilisation des technologies numériques, avec un focus sur le service à la clientèle et la communication en anglais.

Période d'intégration : Accueil, présentation des objectifs de formation, découverte de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours - 7 heures

Module 1 - 18 heures

Introduction et préparation aux métiers de Barman/Barmaid et Barista

- Présentation des métiers
- Attentes et compétences essentielles
- Normes de service et attitude professionnelle

Module 2 - 42 heures

Préparation et service des boissons simples

- Techniques de préparation des boissons alcoolisées et non alcoolisées
- Pratiques de service
- Préparation de boissons chaudes (thé, café, chocolat)
- Mise en place et nettoyage du poste de travail

Module 3 - 42 heures

Confection et service des cocktails classiques

- Méthodes et techniques de mixologie
- Recettes de cocktails classiques (Mojito, Daiquiri, Pina Colada, etc.)
- Décorations et présentations créatives
- Pratique en situation réelle

500

heures en
centre

105

heures en
entreprise

12 places

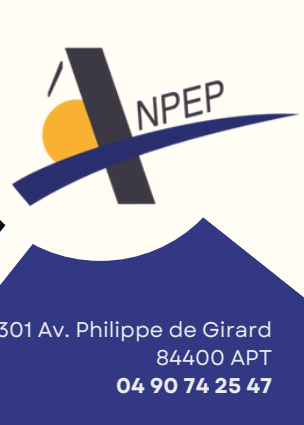
Accessible aux
personnes en
situation
de handicap

Contenu pédagogique

Formation proposée par l'ANPEP

Association pour la Promotion de l'Éducation Permanente
SIRET : 323 613 521 00026

N° de déclaration d'activité en Préfecture PACA : 93.84.00181.84 en date
du 03/11/1982 (Ne vaut pas agrément par l'État)



Module 4 - 42 heures

Mentions Spécifiques du Barista

- Extraction et techniques de l'espresso
- Art du Latte (Latte Art)
- Moulage des grains, cuisson et variétés de café
- Maintenance et nettoyage des équipements de barista

Module 5 - 105 heures

Période de stage en entreprise

Module 6 - 36 heures

Gestion des stocks et approvisionnements

- Système de gestion des stocks
- Techniques d'inventaire
- Commandes et approvisionnements
- Prévention des pertes et gestion des excédents

Module 7 - 24 heures

Utilisation des Outils Professionnels (Bureautique & Numérique)

- Utilisation des logiciels de gestion de bar (POS, ERP)
- Compétences en bureautique (Word, Excel)
- Utilisation des technologies numériques pour le marketing (réseaux sociaux, sites web)

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail (indemnisés ou non) dont le projet professionnel s'aligne avec les objectifs de la formation.

Module 8 - 36 heures

Législation des Boissons et Débits de Boissons (permis d'exploitation)

- Réglementation des licences
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Lois sur la consommation d'alcool et prévention des abus
- Responsabilité civile et pénale

Module 9 - 42 heures

Anglais Professionnel

- Vocabulaire spécifique aux boissons et cocktails
- Expressions et phrases de service
- Pratiques de conversation avec des clients anglophones
- Simulations et jeux de rôles

Certifications connexes

- SST
- Hygiène alimentaire en restauration commerciale (ex : HACCP)
- Permis d'exploitation



Formation proposée par l'ANPEP

Association pour la Promotion de l'Éducation Permanente
SIRET : 323 613 521 00026

N° de déclaration d'activité en Préfecture PACA : 93.84.00181.84 en date du 03/11/1982 (Ne vaut pas agrément par l'État)



Des évaluations formatives et sommatives mais non certifiantes sont prévues tout au long et à l'issue de la formation.

La formation sera sanctionnée par :

Un certificat de réalisation
Attestation de compétences
Entretien individuel et questionnaire de satisfaction en fin de parcours
Suivi de votre situation à 6 mois

Responsable pédagogique :

Julie VIGNON
julie.vignon@anpep.fr

Tarif : Nous consulter

Tarif indicatif, la formation étant intégralement prise en charge par France Travail (sous réserve d'éligibilité).

Date limite de dépôt des dossiers :

L'inscription doit se faire AVANT la dernière réunion d'information (nous consulter le plus tôt possible car les places sont limitées)

Prérequis :

Savoir lire et écrire en français
Avoir les compétences de bases en raisonnement logique
Aptitude à être créatif et innovant
Bonne présentation et sens du contact

Ressources documentaires :

Apports théoriques avec supports visuels (diaporamas, fiches).

Ressources techniques et matérielles:

- comptoir de bar équipé : cave, frigo, machine à café professionnelle...
- équipements de préparation des boissons et consommables
- système de caisse
- équipements de nettoyage...

Méthodes pédagogiques :

- Cours magistraux
- Ateliers pratiques et exercices guidés.
- Mise en application sur plateau technique.

Nos formateurs sont qualifiés et expérimentés et titulaires de diplômes et/ ou certifications en cohérence avec l'objectif professionnel visé.

Référent handicap : Aurélien BERREUR

Vous pouvez contacter notre référent handicap pour adapter votre projet de formation : aurelien.berreur@anpep.fr



ANPEP FORMATIONS

301 Avenue Philippe de Girard 84400 APT

www.anpep.fr

CONTACT

Service administratif

Renseignements et inscriptions

04.90.74.25.47

contact@anpep.fr