



Mise à jour : 08/04/2025

Barman/Barmaid - Barista

Rejoignez la formation de Barman/Barmaid/Barista et développez des compétences clés pour intégrer un secteur dynamique et porteur. Une formation complète alliant théorie et pratique pour les demandeurs d'emploi et les saisonniers !

Dates

22/04/2025 au 09/09/2025

Durée

500 h en centre & 105 h en entreprise (entre le 19/07 au 09/08/2025)

Tarifs

Gratuit pour les demandeurs d'emploi dans le cadre de l'AFC. Salariés : nous consulter

Possibilités de financement

Formation financée par France Travail (dispositif AFC) pour les personnes en recherche d'emploi. Financement (module-s ou totalité de la formation) par OPCO ou entreprise pour les salariés.

Lieux

BRIANÇON

Contact

Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

CV, lettre de motivation + entretien individuel

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
15 avril 2025

Blocs de compétences

Aucun

Équivalence

Aucun

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Aucune

Publics

Demandeurs d'emploi

Objectifs

Professionnaliser les participants aux métiers de barman et de barista.

Cette formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour préparer des cocktails, en développant une compréhension approfondie des saveurs, des techniques de mixologie et de la gestion des interactions avec les clients, tout en respectant la réglementation en vigueur.

Pré-requis

Savoir lire et écrire en français

Avoir les compétences de base en raisonnement logique

Aptitude à être créatif et innovant

Bonne présentation et sens du contact

Programme

- Introduction aux métiers de Barman/Barmaid et Barista
- Préparation et service des boissons simples
- Réalisation et présentation des cocktails classiques
- Techniques avancées de Barista
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Maîtrise des outils professionnels (bureautique et numérique)
- Réglementation des boissons et gestion des débits de boissons (permis d'exploitation)
- Anglais professionnel appliqué au secteur du bar
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Normes d'hygiène alimentaire
- Obtention du Permis d'Exploitation

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en bar d'application et d'acquisitions théoriques en salle.

Matériel spécifique bar/café. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, bureautique et vidéoprojection.

Encadrement

Equipe pluridisciplinaire de professionnels du bar, intervenant SST, intervenant Hygiène Alimentaire, formatrice d'anglais.

Suivi et évaluation

Evaluations en cours de formation.

Attestation de compétences délivrée en fin de formation, certificat SST, attestation Hygiène Alimentaire en restauration, Permis d'Exploitation

Débouchés

Barman/Barmaid

Barista



Les +

Plateau technique adapté aux mises en situations pratiques.

Formateurs expérimentés, professionnels en exercice.

Certifications : SST, HACCP et Permis d'Exploitation