

Gestion

Formation avancée du métier de Barman, elle vous permettra d'acquérir les bases nécessaires à la gestion d'un point de production de boissons.

Durée: 40.00 heures (5.00 jours)

Profils des apprenants

- Barman
- Employé de restauration
- Autre

Prérequis

- Compréhension français

Accessibilité et délais d'accès

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès conforme

Responsable pédagogique: LOPEZ Y OLIART Nicolas au 0499646889

1 semaine

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Mettre en place les produits et matériels,
- Approvisionner - Remettre en état les locaux, équipements...
- Accueillir le client - Conseiller le client - Facturer et encaisser

Contenu de la formation

- L'ouverture d'un établissement
 - Les Licences
 - L'affichage obligatoire
 - La législation
 - La réglementation des boissons alcoolisées
- Agencement & Équipement
 - Agencement du Bar
 - La station de travail
 - Optimiser son espace grâce à un espace bien agencé
 - L'office
 - Préparer la salle et les espaces attenants
- Réceptionner, stocker les marchandises
 - La Livraison
 - La réception des marchandises
 - Les équipements de protection individuelle (EPI)
 - Gestes et postures
 - Les Lieux de Stockage

Ypnotik Bartending | 39 rue René Fonck Mauguio 34130 | Numéro SIRET: 79791357100023 |

Numéro de déclaration d'activité: 91340807534 (auprès du préfet de région de: Occitanie)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- L'avoir
- Contribuer à gérer les stocks
 - Gestion des Stocks
 - La composition du cocktail
 - La rotation des stocks
 - La valorisation des stocks
 - Les Inventaires
- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
 - Segmenter son stock pour améliorer l'analyse
 - Calculer le Point de Commande
 - Le stock de sécurité
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits
 - Les Achats
 - Les Fournisseurs
- Les Fiches Techniques
 - Calcul des coûts, coefficient et ratio
- Établir un contact efficace et adapté au client
 - La communication promotionnelle
 - Relation client
 - Le cycle du service
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
 - La vente au bar
 - Up-Selling
 - Les ventes additionnelles
- Effectuer un service
 - Règles de base du service en salle
 - Le service plateau
 - Clore un service en salle
- Gérer l'encaissement
 - Procéder à l'ouverture de la caisse
 - Procéder à l'encaissement
 - Fermer son poste de caisse
 - Ajout catégories et produits

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe est entièrement composée de professionnels de bar.

1 formateur pour 4 apprenants maximum en temps de pratique.

<https://ecoledubar.com/team/>

Contact Organisme: Stéphanie LOPEZ Y OLIART

Référent pédagogique et qualité: Nicolas LOPEZ Y OLIART

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Chaque salle est équipée d'un écran ou d'un rétro-projecteur
- 1 espace Coffee-Shop entièrement équipés de matériels dernière génération, avec au total 4 stations de travail
- 3 Bars entièrement équipés de matériels dernière génération, avec au total 8 stations de travail
- Accès au site LMS contenant tous les supports théoriques pendant 1 an
- Fiches produits et livre des recettes téléchargeables depuis la plateforme LMS
- Etude de cas concrets

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Ypnotik Bartending | 39 rue René Fonck Mauguio 34130 | Numéro SIRET: 79791357100023 |

Numéro de déclaration d'activité: 91340807534 (auprès du préfet de région de: Occitanie)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix

1440.00 TTC