



94 % de taux  
de réussite

FORMATION  
DIPLOMANTE

TARIF :  
PAR PERSONNE  
SUR DEVIS

**ANIMATEURS**  
Formateurs  
spécialisés.

**METHODE**  
Cours théorique,  
contrat salarié in  
situ, évaluation  
permanente  
des acquis.

## PROGRAMME FORMATIONS EN ALTERNANCE

# CQP BARMAN MONDE DE LA NUIT

La préparation au CQP Barman Monde de la nuit est basée sur un référentiel validé par les professionnels du secteur et calqué sur la progression des compétences en entreprises.

Le barman du Monde de la nuit connaîtra les cocktails allant des plus classiques aux créations en France, comme à l'étranger.

### ACCUEIL, ANIMATION, PRODUCTION, SERVICE / VENTE

Niveau pré-réquis :

- Niveau bac général à niveau bac+2
- Jeunes âgés de 18 à 25 ans révolus
- Connaissances en anglais souhaitées
- Test et entretien de recrutement

## FORMATION 6 MOIS

### ■ APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE D'UN BAR

RECEPTIONNER, CONTROLER ET STOCKER LES DENREES  
REALISER DES INVENTAIRES  
METTRE EN PLACE LES PRODUITS ET SUPPORTS DE VENTE...  
VERIFIER QUOTIDIENNEMENT LE MATERIEL  
APPROVISIONNER ET REAPPROVISIONNER LES DESSERTES, BUFFETS, CONSOLES, MEUBLES  
REFRIGERES, CAVE DU JOUR  
CONTROLLER ET METTRE EN PLACE LES AFFICHAGES OBLIGATOIRES

### ■ PREVENTION, SECURITE ET SANTE

DETECTER LES COMPORTEMENTS A RISQUE ET INFORMER SON SUPERIEUR OU SES COLLEGUES  
INTERVENIR EN CAS D'INCIDENT DE PERSONNE OU DE CONFRONTATION PHYSIQUE  
INTERVENIR A TITRE PREVENTIF POUR EVITER LES SITUATIONS DANGEREUSES  
PRODIGUER DES SOINS DE PREMIER SECOURS

### ■ ACCUEIL ET ANIMATION D'UN POINT DE VENTE

ACCUEILLIR LE CLIENT  
CREER L'AMBIANCE DE L'ETABLISSEMENT  
ANIMER UNE EQUIPE  
RENSEIGNER LE CLIENT SUR LES ACTIVITES TOURISTIQUES ET DE L'ETABLISSEMENT

### ■ SERVICE ET VENTE

CONSEILLER LE CLIENT DANS LE CHOIX DES BOISSONS  
PROMOUVOIR DES PRODUITS AUPRES DES CLIENTS  
FACTURER ET ENCAISSER  
ANALYSER LES VENTES POUR AJUSTER LES STOCKS

### ■ PRODUCTION DE COCKTAILS

CREER DES BOISSONS NOUVELLES CORRESPONDANT AUX ATTENTES DE DIVERS SEGMENTS DE  
CLIENTELE  
ELABORER ET UTILISER DES FICHES TECHNIQUES  
REALISER DES COCKTAILS ET DES BOISSONS DIVERSES A LA DEMANDE  
CONCEVOIR ET ACTUALISER LES SUPPORTS DE VENTE