



**FIM,
Accélérateur
de réussite.**

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BARMAN

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel du bar à cocktails avec des connaissances spécifiques pour lui permettre :

- Organiser la mise en place d'un comptoir
- Identifier et reconnaître les produits de bar
- Contrôler et inventorier les stocks
- Accueillir et conseiller le client.
- Servir des boissons simples chaudes ou froides
- Confectionner des cocktails classiques et créatifs
- Réaliser des encaissements



MÉTIER VISÉS

- Commis barman
- Barman
- Conseiller caviste de spiritueux
- Commercial auprès d'une marque de spiritueux



VALIDATION

Certificat de spécialisation Barman – Diplôme national



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Avoir obtenu un diplôme au moins de niveau 3 -CAP/BEP du secteur de la restauration
- Ou pouvoir justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans le métier (à la date de l'examen)
- Être majeur

Pour postuler à cette mention complémentaire employé barman, vous devez avoir un goût prononcé pour la connaissance des produits du bar, le service des boissons et la relation clientèle.

Sélection : critères d'éligibilité et entretien de motivation

Inscription : de janvier à septembre



CAMPUS

CHERBOURG



MÉTHODE D'ÉVALUATION

Epreuves finales



PROGRAMME

Le titulaire du certificat de spécialisation barman est un professionnel de la commercialisation et du service des boissons.

Les enseignements portent sur la réalisation de cocktails, la connaissance des différentes boissons, softs et spiritueux, la commercialisation, la législation, la gestion. L'anglais vient en complément, notamment lors de séances de commercialisation.

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Identifier les différentes boissons, softs et spiritueux
- Organiser son poste de travail
- Réaliser des cocktails classiques et créatifs
- Commercialiser en français et en anglais
- Appliquer la réglementation en vigueur
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de santé
- Utiliser les techniques professionnelles
- Réaliser des fiches techniques pour maîtriser les coûts

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation sera en moyenne de **12 mois / 420 heures**
- **Rythme de l'alternance** : 12 semaines de formation réparties entre septembre et juin
- **Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle.**
- **Cursus en présentiel**



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'apprentissage (contrat d'apprentissage).
- De l'alternance (contrat de professionnalisation).
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle - PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel

Les tarifs :

- Etudiant/ individuel : 7 € de l'heure
- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 € à 15 € de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- Formation continue : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier