

Parcours vers le métier de barman serveur

Mis à jour le 7 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Action de formation ouverte à tous publics

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail et jeunes de - de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle souhaitant s'orienter vers le secteur de la restauration.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

420 heures

Durée en entreprise

140 heures

Validation

- Certificat de réalisation et de compétences acquises
- Attestation hygiène alimentaire et Certificat S.S.T

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Bilan intermédiaire et final
H.A.C.C.P. et S.S.T. liés au suivi de la durée réglementaire de la formation

Entrée et sortie permanente

Non

RNCP/RS : NC

Objectifs professionnels

Former des professionnels en vue d'une insertion durable dans les métiers du service en bar, brasserie, restauration traditionnelle

Contenu

Technologie et travaux pratiques d'initiation au métier de barman, serveur
Gestion et sciences appliquées à l'alimentation selon méthode HACCP
Communication et fonctions commerciales liées au métier
Module sécurité : S.S.T., gestes et postures
Image de soi et T.R.E. – Orient'Est
Anglais professionnel
Compétences numériques liées au métier
PERFECTIONNEMENT : mixologie, oenologie et sommellerie

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

100 %

Réussite aux examens

NC

Insertion professionnelle

75%

Délais et modalités d'accès

- Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)
- Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel
 - Admission après entretien et positionnement

Parcours vers le métier de barman serveur

– Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible en fonction du profil (Région)

Poursuite de parcours

– En termes d'emploi : serveur de restaurant, bar, brasserie
– En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours : CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037