Barman (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Chef, un p'tit verre on a soif ! Mais quel verre servir, et comment le servir ? Grâce à cette formation de barman, vous apprendrez tous les secrets des cocktails, bières et autres boissons. Vous apprendrez également les différentes recettes et techniques, "au shaker, pas à la cuillère", pour préparer vos commandes et les servir aux clients.

Le Barman et la Barmaid sont les chefs derrière les comptoirs de bars, cafés, restaurants ou autres établissements HoReCa.**Ils effectuent le service et le conseil des boissons et autres breuvages, alcoolisés ou non-alcoolisés.**Bières, cocktails, cafés, vins, softs... presque aucun breuvage n'a de secret pour eux !

Cette formation vous apprendra toutes les compétences liées au métier de Barman :

- assurer la mise en place du bar, des boissons, des apéritifs, mais aussi l'agencement du lieu afin de créer une ambiance détendue
- contrôler le stock de boissons, d'ingrédients, de matériel, définir la carte et assurer les commandes fournisseurs
- assurer le service et apporter des conseils sur la carte, les suggestions, les cocktails
- procéder à la vente, à l'encaissement, clôturer la caisse, assurer la fermeture et la remise en ordre du bar ainsi que la propreté

Alors si vous souhaitez découvrir et/ou peaufiner vos connaissances des boissons, bières et autres cocktails, ainsi que leur service, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation pour vous y inscrire.

La pratique en entreprise est recommandée dans cette formation via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Fonction Critique » : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux offres d'emploi. Vous aurez donc des possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation pour adultes.

Débouché(s) métier(s)

Barman / Barmaid dans un bar, café, restaurant, hôtel, hébergement, brasserie, discothèque

Employé / Employée dans un établissement HoReCa

Débouché(s) future(s) formation(s)

Gestionnaire de petite restauration *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/gestionnaire-de-petite-restauration-hfx)*

Premier chef de rang *(https://ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/premier-chef-de-rang)*

Micro-brasseur *(https://ifapme.be/formations/chef-dentreprise/micro-brasseur)*

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois + prime pour demandeurs d'emploi) Contact client Travail en équipe Sur le terrain

Finalité

Diplôme de Coordination et d'Encadrement homologué par la Communauté française Reconnaissance sectorielle HoReCa Formation Wallonie

Aptitudes

Le Barman et la Barmaid doivent posséder plusieurs qualités :

Flexibilité : l'emploi de barman peut s'exercer en horaire fixe ou variable, coupé ou direct. Les horaires sont variables et peuvent se terminer assez tard.

Forme physique : cette activité implique la station debout, de fréquentes allées et venues ainsi que des manutentions. Elle comporte des risques de chutes, et légères coupures. Le chef barman est soumis à des périodes d'activité soutenue dites "coup de feu".

Contact humain : le chef barman gère son équipe et veille à l'ambiance entre les membres du personnel. Il doit aussi s'adapter aux exigences de la clientèle. Le chef barman assure la convivialité dans le bar et doit donc être capable de tenir une conversation avec le client.

Rigueur et discipline : respecter et appliquer rigoureusement les règles d'hygiène personnelle et d'hygiène professionnelle, vis-à-vis de la clientèle, des collègues, du matériel, des marchandises. Vous respectez les règles en vigueur liées à la vente d'alcool.

Programme

Cours professionnels

A94/25 Evaluation théorique des Unités 4 et 5 (4h)

A94/25 Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)

A94/25 Mise en place (28h)

A94/25 Langue spécifique HoReCa (20h)

A94/25 Accueil et conseil du client (8h)

A94/25 Enregistrement des commandes (2h)

A94/25 Préparation et service des boissons simples - théorie (16h)

A94/25 Préparation et service des boissons simples - théorie appliquée (16h)

A94/25 Développement d'une attitude, communication, un suivi appropriés (2h)

A94/25 Nettoyage-rangement: règles sécurité, hygiène, environnement (8h)

A94/25 Préparation et services des boissons composées - théorie (16h)

A94/25 Préparation et service des boissons composées - théorie appliquée (16h)

A94/25 Préparation et service des cocktails - théorie (16h)

A94/25 Préparation et service des cocktails - théorie appliquée (16h)

A94/25 Commandes, cartes, thèmes et caisse (24h)

A94/25 Présentation et défense des rapports de stage d'observation (4h)

A94/25 Coordination et encadrement (24h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 octobre.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire à certaines formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-60-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Gilly

Chaussée de Lodelinsart, 417 6060 Charleroi (Gilly)

071 28 10 00

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h à 19h

Le samedi : de 9h à 12h

071 42 28 03

info.charleroi@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.