Planning de Formation
CQP Barman monde de la nuit

BAR SPOON

UMiH FORMATiON
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

RÉFÉRENTIEL CQP BARMAN MONDE DE LA NUIT

Approvisionnement et mise en place

~ Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
~ Réaliser des inventaires (journaliers ou périodiques)
~ Mettre en place les produits, matériels et supports de vente
~ Vérifier quotidiennement les équipements, le matériel
~ Approvisionner et réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour
~ Contrôler et mettre en place les affichages obligatoires (prix intérieur et extérieur par exemple)
~ Mettre en place et contrôler le comptoir, la salle, la terrasse.
~ Préparer le plateau (plateau, éponge, fond de caisse, carnet, stylo, etc ...)
~ Remettre en état les locaux, les équipements.

Prévention, Sécurité et Santé

~ Demander une pièce d'identité sans déclencher d'agressivité
~ Détecter les comportements à risque et informer son supérieur ou ses collègues
~ Repérer les conduites addictives et les conduites agressives pour éviter qu'elles ne dégénèrent
~ Repérer la présence de substances psychoactives dans l'établissement, les identifier et agir en conséquence
~ Intervenir en cas d'incident de personne ou de confrontation physique
~ Diffuser les documents et outils de prévention et savoir en parler
~ Intervenir à titre préventif pour éviter les situations dangereuses
~ Prodiguer des soins de premier secours

Accueil et Animation

~ Accueillir le client
~ Créer l'ambiance de l'établissement
~ Animer une équipe
~ Renseigner le client sur les activités touristiques
~ Renseigner le client sur les activités de l'établissement

Service et vente

~ Conseiller le client dans le choix des boissons en apportant des informations précises
~ Promouvoir des produits auprès des clients
~ Prendre les commandes des boissons de restauration légère et servir
~ Facturer et encaisser
~ Analyser les ventes pour ajuster les stocks

Production

~ Créer des boissons nouvelles correspondant aux attentes de diverse segments de clientèle
~ Élaborer et utiliser des fiches techniques
~ Réaliser des cocktails et des boissons diverses à la demande tout en limitant les excès
~ Concevoir et actualiser les supports de vente

Planning de Formation
CQP Barman monde de la nuit

Semaine 1

JOUR ---------- HORAIRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10h00 - 13h00	- Accueil et présentation de l'équipe pédagogique - Visite des locaux, signature du règlement intérieur - Évaluation personnelle théorique	- Le métier de Bartender - Législation - Réglementation	- Les Catégories de Bars - La Clientèle de Bar - L'Accueil des clients	- Les ustensiles de Bar - Les équipements de Bar - Les stations de Bar - La mise en place d'une station de bar	- La Vodka & Aquavit - Le Gin & Genièvre
13h00 / 14h00	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
14h00 - 18h00	- Évaluation personnelle pratique - Bilan des évaluations individuelles	- L'histoire de l'alcool - La fermentation - La distillation - Les catégories d'alcools	- La dégustation & l'analyse sensorielle d'un produit de bar - Les techniques commerciales de vente des produits de bar	- L'histoire des boissons mélangées & les cocktails classiques - La verse & le Dosage	- Les procédures de réalisation de cocktails classiques - Les classiques à base de Vodka & Gin

Planning de Formation
CQP Barman monde de la nuit

Semaine 2

JOUR ---------- HORAIRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10h00 - 13h00	- Evaluation 1 - L'univers de boissons chaudes et les boissons sans alcools	- Service et commercialisation - Le «Parcours client»	- L'hygiène et la conservation des produits frais maison et autres - La réalisation des produits maison	- Analyse des résultats de shakage et stirring. - La dilution vs la rafraichissement	- Les cartes de Bar à cocktails - La création d'un cocktail
13h00 / 14h00	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
14h00 - 18h00	- Les apéritifs, les amers, VDL, VDN, ABA, ABV, etc ... Les grand Classiques à base d'apéritifs	- La mise en avant des boissons derrière un bar & en salle - Les Rhums & Cachaças	- L'hygiène et la conservation des produits maison et autres - La réalisation des produits maison	- Les grands classiques à Base de Rhum - L'univers TIKI	- Les liqueurs et digestifs du monde - Le grands classiques à base de liqueurs

Planning de Formation
CQP Barman monde de la nuit

Semaine 3

JOUR ---------- HORAIRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10h00 - 13h00	- Évaluation 2 - Les whiskys du monde	- L'animation d'un point de vente 1/2 groupe	- Le système de distribution français - Le référencement des produits dans un établissement	- Réaliser et se servir d'une fiche techniques de cocktail	- Les grandes marques commerciales de Whisky - Les grandes marques de cognac et whisky
13h00 / 14h00	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
14h00 - 18h00	- Le Service stylisé - Les grands Classiques à base de whisky	- Les concours de Barman - La présentation d'un cocktail en concours	-Le Cognac et l'Armagnac - Les grands classiques à base de cognac et d'armagnac	- Les décorations et les garnitures des cocktails - Ateliers cocktails créations	- Les procédures de réalisation Niv 2

Planning de Formation
CQP Barman monde de la nuit

Semaine 4

JOUR ---------- HORAIRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10h00 - 13h00	- Évaluation 3 - Le Upselling standart et premium	- La prise de commande - Les litiges clients, les différentes techniques pour rebondir.	- Les nouvelles tendances de consommation - Les tendances des marchés étrangers	- Les grands personnages du Bar - Les Bars & Bartenders influents du 21ème siècle	- Présentation des grandes marques commerciales de Tequila et de mezcal - Présentation des grandes marques commerciales de Calvados et eau de vie de fruit
13h00 / 14h00	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
14h00 - 18h00	- La Tequila & Mezcal - Les grands classiques à Base de Tequila et Mezcal	- Calvados et Eau de vie de Fruits - Les grands classiques à base de Calvados et eau de vie de fruit	- Les premières boissons mélangées - L'art de l'infusion réussi	- Visite de distillerie	- Mini concours perfect serve et Rituel de Service

Planning de Formation
CQP Barman monde de la nuit

Semaine 5

JOUR ---------- HORAIRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10h00 - 13h00	- Évaluation 4 - La mixology	- Prévention, Sécurité et santé - Les premiers secours	- La mixology Moléculaire	- Animation du point de vente - Théatralisation et service stylisé	- Questionnaire de fin de formation - Évaluation Pratique - Bilan de fin de formation
13h00 / 14h00	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER Groupe
14h00 - 18h00	- Les vins mutés et le Champagne	- Visite de Cave Champenoise	- La Flair Bartending	- Concours de Création de Cocktail	Visite extérieure & Soirée de clôture de formation