INSTITUT UNIVERS

Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia |Site Web: institut-univers.com

BARMAN

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 15 000 DA

Avance: 15 000 DA

Cible:

- Employés de restaurants, salons de thé ou snacks.
- Jeunes en insertion ou en apprentissage.
- Personnes en reconversion professionnelle.
- Futurs gérants de lieux de restauration familiale ou sociale.
- Toute personne souhaitant développer des compétences dans la préparation et le service de boissons.

Pré-requis:

- Être motivé, dynamique, avec le sens du service.
- Savoir lire, écrire et effectuer des calculs simples.
- Aucun diplôme ou expérience préalable requis.
(Formation adaptée à tous, même sans expérience dans la restauration.)

Objectif:

- Apprendre à préparer, présenter et servir des boissons variées adaptées à un public familial.
- Maîtriser les techniques de réalisation de jus, boissons chaudes, frappées ou rafraîchissantes.
- Savoir organiser un espace de bar propre, fonctionnel et accueillant.
- Développer les compétences de service, d’écoute client et de présentation professionnelle.
- Être capable de gérer une carte de boissons équilibrée, originale et saisonnière.

Programme:

Module 1 : Introduction au métier de barman en milieu familial
- Rôle du barman dans un établissement sans boissons fermentées.

• Hygiène personnelle, propreté du poste, tenue professionnelle.
• Organisation du plan de travail et du matériel.
• Accueil et posture face au client.

Module 2 : Préparation des boissons froides
• Réalisation de jus frais naturels (orange, pomme, carotte, etc.).
• Création de mélanges fruités (fraîcheurs maison, boissons énergisantes naturelles).
• Préparation de milkshakes, boissons lactées, à base de fruits, céréales ou yaourt.
• Techniques de présentation : verrerie, glaçons, décoration sobre et soignée.

Module 3 : Préparation des boissons chaudes
• Préparation professionnelle des thés (thé noir, vert, infusion).
• Café traditionnel, cappuccino, boisson lactée aromatisée.
• Réalisation de boissons chaudes maison : citron miel, gingembre, cannelle, etc.
• Utilisation des machines à café ou préparation manuelle.

Module 4 : Service client et carte de boissons
• Prise de commande, reformulation, rapidité d’exécution.
• Création d’une carte adaptée à tous les âges : enfants, adultes, seniors.
• Respect des besoins diététiques (réduction du sucre, boissons légères…).
• Mise en valeur des boissons sur plateau, au comptoir ou à table.

Module 5 : Atelier pratique et mise en situation réelle
• Réalisation de commandes en chaîne (service rapide).
• Gestion d’un mini-bar familial simulé : production, service, rangement.
• Exercices de présentation soignée, enchaînement des tâches.
• Correction personnalisée, amélioration des gestes professionnels.