

# FORMATION EN ALTERNANCE

## *COMMIS DE BAR*

*Programme saison d'hiver 2021-2022*



Le métier de commis de bar s'organise autour de 3 grandes fonctions :

- Approvisionnement, entretien et mise en place du bar
  - Accueil de la clientèle
  - Préparation et service des boissons chaudes, froides, simples et cocktails, au bar, en salle ou au salon.
- Il est placé sous les ordres du barman ou du chef barman.

## I. PUBLIC & PRE-REQUIS

Tout public, de plus de 18 ans, éligible aux contrats de professionnalisation pour adultes souhaitant acquérir des compétences et une expérience professionnelle dans le cadre d'un contrat de travail rémunéré et de disposer d'une formation sur mesure, adaptée aux besoins réels et spécifiques de l'entreprise et aux besoins du bénéficiaire.

### Prérequis

- Niveau IV général ou niveau V professionnel à minima. Une expérience en entreprise est un plus
- Etre motivé et avoir un bon relationnel. Goût du contact
- Conditions de santé compatibles avec les tâches spécifiques de la fonction
- Sens du travail en équipe
- Notions d'anglais (lu, écrit, parlé) obligatoires

## II. OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Assurer le nettoyage et l'entretien du bar en respectant les normes d'hygiène et de sécurité
- Accueillir, conseiller et converser avec la clientèle, y compris en anglais et procéder à l'encaissement
- Acquérir les connaissances nécessaires pour réaliser les boissons et cocktails et maîtriser les techniques de préparation et de service des boissons et des cocktails
- Gérer l'approvisionnement et le stockage des denrées et boissons nécessaires à l'activité

### Finalité du contrat de professionnalisation

La souplesse de ce contrat doit permet aux personnes de disposer d'une formation sur mesure, plus adaptée à ses besoins et à l'entreprise de pouvoir embaucher d'emblée un salarié qui sera formé au plus près des besoins réels du terrain.

### Modalité d'organisation

Du 21 octobre 2021 au 26 avril 2022 avec alternance formation/situation de travail en entreprise.

### Rythme de l'alternance

7 semaines de formation en centre de formation  
18 semaines en entreprise (bars/hôtels/restaurants de stations de ski)

### Dates de la formation

Du 21 octobre au 7 décembre 2021 et les 25 et 26 avril 2022

### Période de travail en entreprise

Du 10 décembre 2021 au 22 avril 2022

### III. PROGRAMME DE FORMATION

Etape	Date	Objectifs pedagogiques – Compétences visées	Nombre d'heures
1	Du 21/10 au 07/12/21	<b>MODULE A - Connaître les aspects du métier de commis de bar (compétences attendues, contraintes, rythme, attitude et comportement professionnel), les caractéristiques de l'environnement professionnel d'un bar/restaurant et du secteur saisonnier, les mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans les locaux de formation</b>	
		<b>MODULE B - Assurer le nettoyage et l'entretien du bar en respectant les mesures d'hygiène, de sécurité alimentaire et les mesures sanitaires dont celles liées à la COVID-19</b>	
		<b>MODULE C - Accueillir, conseiller et converser avec la clientèle, y compris en anglais, en respectant les recommandations et mesures sanitaires. Procéder à l'encaissement et effectuer le suivi des ventes. Mises en situation professionnelle évaluées par le formateur praticien</b>	
		<b>MODULE D - Acquérir les connaissances requises pour réaliser les boissons et cocktails. Maîtriser les techniques de préparation et de service des boissons et des cocktails. Mises en situation professionnelle évaluées par le formateur praticien</b>	
		<b>MODULE E - Gérer l'approvisionnement et le stockage des denrées et boissons</b>	
2	25 et 26/04/22	<b>MODULE F - Analyser le retour d'expériences en entreprise, échanges autour des réussites et difficultés rencontrées.</b> Faire le bilan des compétences acquises en entreprise par rapport aux compétences et connaissances acquises en formation avec le formateur praticien et le tuteur de l'entreprise et en mesurer les écarts. Révision de ces points. Remise de l'attestation de fin de formation par EFPPA Remise de l'attestation de compétences acquises par l'entreprise d'accueil	
<b>TOTAL DES HEURES</b>			234.50

**Durée :**

234.50 heures de formation générale, professionnelle et technologique, d'évaluation et d'accompagnement

**IV. CONTENU DE LA FORMATION - MODULES****MODULE A - Connaître les aspects du métier de commis de bar (compétences attendues, contraintes, rythme, attitude et comportement professionnel), caractéristiques de l'environnement professionnel, d'un bar/restaurant et du secteur saisonnier, les mesures sanitaires liées à la COVID-19 des locaux de formation**

- Connaître les objectifs de la formation
- Découvrir l'environnement professionnel d'un bar
- Découvrir les caractéristiques, les conditions et l'univers de travail d'un commis de bar
- Connaître les recommandations et consignes sanitaires liées à la COVID-19

**MODULE B - Assurer le nettoyage et l'entretien du bar en respectant les mesures d'hygiène, de sécurité alimentaire et les mesures sanitaires liées à la COVID-19**

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (principe HACCP appliqué au bar) et les mesures sanitaires liées à la COVID-19 dans le secteur de la restauration : fiche conseil du Ministère du Travail
- Savoir utiliser le matériel de bar
- Débarrasser le comptoir, les tables et nettoyer la salle et les équipements du bar
- Faire la plonge de la verrerie, de la vaisselle et des ustensiles de cuisine
- Organiser et remettre en ordre le bar et les locaux
- Mettre en service les machines réfrigérantes et les machines à café

**MODULE C - Accueillir, conseiller et converser avec la clientèle, y compris en anglais, en respectant les recommandations et mesures sanitaires liées à la COVID-19. Procéder à l'encaissement et effectuer le suivi des ventes**

- Maîtriser les différentes techniques d'accueil (les règles d'or de l'accueil)
- Maîtriser les techniques de la communication verbale et non verbale (tenue vestimentaire, hygiène, attitude)
- Prendre en charge les clients, les installer et veiller à leur satisfaction
- Être à l'écoute du client, répondre à ses demandes et souhaits et prendre la commande
- Maîtriser les procédures d'encaissement
- Maîtriser la tenue d'une caisse, le rendu de monnaie et la sécurisation du cash

**MODULE D - Acquérir les connaissances requises pour réaliser les boissons et cocktails. Maîtriser les techniques de préparation et de service des boissons et des cocktails**

- Connaître la législation des vins et des spiritueux
- Connaître les caractéristiques des alcools et des boissons servis au bar : vins, liqueurs, eaux de vie, boissons chaudes et froides et types de cocktails
- Maîtriser les techniques de port des plateaux/plats
- Maîtriser le service des différentes boissons (chaudes ou froides)
- Maîtriser les différentes techniques de fabrication et de réalisation des cocktails : au shaker, au verre à mélange, au blender, direct au verre
- Maîtriser les techniques de décorations des cocktails

**MODULE E - Gérer l'approvisionnement et le stockage des denrées et boissons**

- Réceptionner, contrôler, stocker les boissons et les denrées et réaliser des inventaires
- Connaître les règles de stockage des denrées et boissons
- Effectuer un inventaire simple

**MODULE F – Analyser le retour de l'expérience en entreprise et des compétences acquises**

- Echanges autour des réussites et difficultés rencontrées
- Faire le bilan des compétences acquises en entreprise et comparer avec les compétences et connaissances acquises en formation avec le formateur praticien et le tuteur de l'entreprise et en mesurer les écarts. Révision des connaissances

Remise de l'attestation de fin de formation par EFPPA.

Remise de l'attestation de compétences acquises par l'entreprise d'accueil.

## V. METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES MIS EN ŒUVRE

La formation a été co-construite avec le commanditaire GEIQ Mer et Montagne, représentant des entreprises d'accueil.

### Méthodes pédagogiques

Les méthodes pédagogiques utilisées sont actives et participatives. Elles sont variées, adaptées au public et aux objectifs pédagogiques à atteindre : pédagogie inversée, étude de cas, résolution de problème, cours magistral, visite pédagogique, mini projet, débat, table ronde, travail individuel et de groupe, mise en situation professionnelle réelle simulée, jeu de rôles, atelier, séance multimédia.

L'approche pédagogique, adaptée aux besoins et attentes des entreprises, conjugue apports théoriques et pratiques. Elle est principalement fondée sur la pratique et l'apprentissage permettant à l'apprenant de se confronter à des mises en situations réelles professionnelles proches de la réalité.

La formation est réalisée par module et personnalisée en présentiel et à distance : elle prend en compte la singularité de la personne en formation tout en appartenant à un collectif ainsi que la dimension sociale des apprentissages dans une perspective d'autonomisation professionnelle. Elle donne également aux apprenants des outils de développement personnel pour réussir et évoluer : gestion du temps et du stress, développement de la confiance en soi et des solutions pour mieux utiliser leurs acquis.

### Moyens et matériels pédagogiques affectés à la formation

Les stagiaires sont formés, pour la partie de formation générale en présentiel et à distance et pour la partie de la formation professionnelle et technique en présentiel et à distance, dans un environnement de travail similaire au futur métier (bar pédagogique). Le matériel utilisé par les formateurs et les apprenants est du matériel professionnel approprié.

#### Salle(s) de cours

- 1 salle de cours d'une capacité de 20 stagiaires
- 1 vidéo projecteur avec écran de visualisation
- 1 tableau papier
- 1 accès internet

#### Salle(s) pédagogique(s)

- Bar pédagogique située en station balnéaire (hors saison)

#### Supports pédagogiques à disposition des stagiaires

- Espace dédié à chaque stagiaire avec accès sécurisé sur l'application PEARLTREES stagiaires
- Mise à disposition de supports pédagogiques de formation : exercices pratiques, supports de cours, fiches d'activités, bibliographie, quizz...

## VI. MODALITES DE SUIVI DE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Attestation d'assiduité signée par les apprenants et le formateur à l'issue de chaque demi-journée de formation lors des séquences en présentiel ou justificatifs des travaux et évaluations réalisés lors des séquences à distance.

**VII. EVALUATION & SANCTION DE LA FORMATION****Modalités d'évaluation**

L'évaluation régulière des connaissances et des compétences techniques et comportementales de l'apprenant se fera en contrôle continu par les formateurs sous forme d'épreuves orales, écrites et de mises en situations professionnelles réelles reconstituées. Elle sera effectuée tout au long de la formation à l'aide d'outils pédagogiques appropriés pour mesurer la progression pédagogique individuelle de chaque apprenant.

Afin d'adapter le parcours de formation au plus près du besoin de l'apprenant, un positionnement des compétences à l'entrée en formation et un bilan entretien des acquis à mi-parcours de la formation seront réalisés avec les apprenants et un repositionnement sera effectué en fonction de la progression du stagiaire. L'évaluation finale permettra de mesurer les connaissances, compétences professionnelles et comportementales acquises en formation et les résultats seront transmis à l'entreprise d'accueil grâce à une fiche relais.

Questionnaire de satisfaction des formateurs en fin de formation par les apprenants.

Questionnaire de satisfaction globale en fin de formation par les apprenants.

Une attestation individuelle de formation est délivrée par l'organisme de formation à l'apprenant.

Une attestation de compétences acquises en entreprise est délivrée par l'entreprise d'accueil.

**VIII. ENCADREMENT**

Une équipe d'encadrants et de formateurs praticiens professionnels.

Une équipe de formateurs professionnels de terrain : les formateurs, pour la plupart bilingues, sont des praticiens experts dans leur domaine d'intervention ayant un minimum de 3 années d'expériences professionnelles dans l'exercice du métier.

Les formateurs praticiens professionnels sont formés à l'animation et aux outils pédagogiques de la formation d'adultes et sont encadrés par un référent de formation en charge de la coordination et du suivi pédagogique et administratif des formations.

De nombreuses rencontres avec des chefs d'entreprises ou des visites d'entreprises sont organisées au cours de la formation.

Nom - Prénom	Diplôme ou titre et/ou expérience professionnelle	Qualification professionnelle en lien avec le contenu de la formation
FRICOUT Pierre	BEES 1er et 2ème degré ski alpin Licence de géologie	Gérant du centre de formation EFPPA
MICHELAS Joé	BAC STG Maître d'hôtel 8 ans d'expérience professionnelle	Référent de formation
VERNOUX Jules	Bac professionnel commercialisation et service en restauration, mention complémentaire barman 6 ans d'expérience en restauration et bar	Formateur technique professionnelle et théorique
THERY Marie	Plus de 5 ans d'expérience en restauration	Formatrice technique professionnelle et théorique
MICHELAS Régis	CAP Cuisine Hôtelier/Restaurateur 37 ans d'expérience	Formatrice technique professionnelle et théorique

## IX. LIEUX DE LA FORMATION

Salle(s) de cours et salle (s) pédagogique (s)

Hôtel restaurant le Carlina – Belle Plagne (73210)

Restaurant de la Halle – Albertville (73200)

Accessibilité des locaux aux personnes en situation de handicap et/ou à mobilité réduite.

## X. SESSION DE FORMATION

Formation en groupe(s) de 15 à 20 apprenants.

## XI. HORAIRES DE FORMATION

9h-12h et 13h-17h (dont 7 heures de formation réparties selon les besoins de la formation pratique)

## XII. CONTACTS

Joé MICHELAS - Référent de la formation CHR

Gaëlle CHAMOUSSIN - Référente administrative

E-mail : [info@efppa.com](mailto:info@efppa.com)

Tel : 04.79.00.29.83