

Barman / Barmaid de brasserie

Précision du geste, rythme du service.

Former un professionnel capable de tenir un bar de brasserie, de préparer les boissons courantes, de gérer le poste d'envoi et de rester précis pendant les périodes de forte activité.

196h

DURÉE TOTALE

6 semaines

RYTHME INTENSIF

Présentiel

MODALITÉ



Un cadre clair pour *entrer dans le métier.*

Former un professionnel capable de tenir un bar de brasserie, de préparer les boissons courantes, de gérer le poste d'envoi et de rester précis pendant les périodes de forte activité. Le parcours alterne apports structurés, pratique guidée, mises en situation et accompagnement vers l'emploi.

196 h

DURÉE TOTALE

6 semaines

PARCOURS INTENSIF

Présentiel

MODALITÉ

12 à 15 personnes

EFFECTIF INDICATIF

Public visé

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail.
- Professionnels de la restauration souhaitant évoluer vers le bar.
- Personnes motivées par les métiers de la brasserie et du service.

Prérequis

- Maîtrise du français, niveau B1 minimum recommandé.
- Première expérience en restauration : salle, bar ou cuisine.
- Disponibilité à temps plein pendant les 6 semaines.
- Bonne condition physique, rigueur et esprit d'équipe.

Modalités d'accès

Information collective ou entretien, validation du projet par France Travail, positionnement du candidat, puis validation du dossier par le financeur et l'entreprise.

Délai et lieu

Délai d'accès indicatif de 7 à 21 jours calendaires après l'inscription, sous réserve des validations France Travail, entreprise et financeur. Enseignements au 30 rue Pierre Lescot, 75001 Paris ; plateau technique à la Brasserie Pastis.

Dates et horaires

Défnis pour chaque session et communiqués sur la convocation et la convention de formation.

Équipe pédagogique

Formateurs professionnels du métier. L'identité de l'intervenant est précisée dans les documents de la session.

Moyens matériels

Salle équipée, supports Digiforma et bar pédagogique avec verrerie, doseurs, shakers, machine à café, tireuse, caisse et matériel de préparation.

Comprendre ce que l'on va *apprendre à faire*.

Les objectifs sont concrets, directement reliés aux situations de travail et observables pendant le parcours.

01

Installer le poste

Préparer un bar fonctionnel, propre, complet et organisé avant le service.

02

Servir les boissons

Maîtriser bières pression, cafés, softs, vins et spiritueux courants.

03

Réaliser les classiques

Préparer les cocktails incontournables avec le bon dosage et la bonne verrerie.

04

Tenir la cadence

Lire les bons, prioriser et maintenir la qualité pendant le rush.

05

Appliquer HACCP

Respecter les protocoles d'hygiène, de nettoyage et de sécurité alimentaire.

06

Gérer les stocks

Réceptionner, contrôler, ranger et appliquer la rotation FIFO.

07

Travailler en équipe

Coordonner les commandes et transmettre clairement avec la salle et la cuisine.

08

Devenir autonome

Assurer l'ouverture, le service et la fermeture du poste avec méthode.

Objectif emploi

À l'issue du parcours, l'apprenant doit pouvoir tenir un poste de bar de brasserie en respectant les standards de rapidité, d'hygiène et de qualité.

Des compétences utiles *dès le premier service.*

Chaque compétence est travaillée par l'observation, l'entraînement et la répétition en situation professionnelle.



Matériel professionnel

Utiliser shaker, doseur, verrerie, machine à café et tireuse à bière.



Bar d'envoi

Organiser les commandes et produire rapidement sans perdre en précision.



Bières pression

Maîtriser le tirage, la mousse, la température et l'entretien courant.



Cocktails classiques

Réaliser Mojito, Spritz, Gin Tonic, Cuba Libre et Americano.



Spiritueux

Identifier les principales familles, leurs usages et leur service.



Stocks et livraisons

Contrôler températures, dates, consommations, ruptures et commandes.



Entretien

Nettoyer le poste et assurer la maintenance préventive du matériel.



Service réel

Gérer le stress, communiquer et tenir une qualité constante face au client.

Progression

Observer le bon geste, pratiquer avec accompagnement, corriger les écarts, puis gagner en autonomie dans un environnement proche du réel.

01

SEMAINE

PROGRAMME JOUR PAR JOUR

Les bases du métier

Découvrir le poste, le matériel et les règles indispensables.

Jour 1

Découvrir le métier et le matériel

Rôle du barman, posture, shakers, doseurs, verrerie, machine à café, tireuse et organisation générale du bar.

Jour 2

Appliquer l'hygiène HACCP

Hygiène personnelle, sécurité, prévention des contaminations, nettoyage et contrôle du poste.

Jour 3

Préparer la mise en place

Approvisionnement, rangement, glace, garnitures, verrerie et vérifications avant ouverture.

Jour 4

Servir les boissons simples

Softs, vins au verre, cafés express et allongés, respect des dosages et présentation.

Jour 5

Enchaîner les gestes de base

Mise en place complète, commandes simples, relation client et rangement de fin de service.

Validation de la semaine

Évaluation : QCM hygiène et mise en pratique sur plateau technique.

02

SEMAINE

PROGRAMME JOUR PAR JOUR

Bar d'envoi et cadence

Produire rapidement tout en gardant un poste lisible et précis.

Jour 6

Organiser le bar d'envoi

Implantation des produits, logique de rangement et préparation d'un poste fluide.

Jour 7

Lire et prioriser les bons

Lecture des commandes, ordre de production, communication et coordination avec la salle.

Jour 8

Maîtriser la bière pression

Tirage, gestion de la mousse, température, présentation et entretien courant des lignes.

Jour 9

Gérer la montée en cadence

Commandes multiples, anticipation des besoins, maintien de la qualité et gestion du stress.

Jour 10

Tenir un rush simulé

Service chronométré, priorisation, communication d'équipe et remise en état du poste.

Validation de la semaine

Évaluation : observation directe en rush et débriefing individuel.

03

SEMAINE

PROGRAMME JOUR PAR JOUR

Cocktails et spiritueux

Construire un geste régulier et maîtriser les recettes classiques.

Jour 11

Connaître les spiritueux

Origines, caractéristiques et usages du whisky, du rhum, du gin, de la vodka et de la tequila.

Jour 12

Maîtriser les outils de mixologie

Dosage, verrerie, glace, garnitures, techniques de mélange et présentation.

Jour 13

Réaliser Mojito et Spritz

Fiches techniques, ordre des ingrédients, équilibre, régularité et présentation.

Jour 14

Réaliser les autres classiques

Gin Tonic, Cuba Libre et Americano, choix de la verrerie et adaptation de la garniture.

Jour 15

Enchaîner cinq cocktails

Organisation du poste, production de plusieurs recettes et contrôle visuel et gustatif.

Validation de la semaine

Évaluation : atelier des 5 cocktails et QCM spiritueux.

04

SEMAINE

PROGRAMME JOUR PAR JOUR

Gestion et autonomie

Gérer l'approvisionnement, l'entretien et l'ouverture du poste.

Jour 16

Réceptionner une livraison

Contrôle des quantités, de la qualité, des températures, des dates et signalement des anomalies.

Jour 17

Ranger avec la méthode FIFO

Organisation des réserves, rotation des produits et prévention des pertes.

Jour 18

Suivre les consommations

Relevés, ruptures, besoins prévisionnels, inventaire courant et transmission des commandes.

Jour 19

Entretenir le matériel

Nettoyage approfondi, maintenance préventive et contrôle de la qualité du poste.

Jour 20

Ouvrir et fermer le bar

Procédures complètes, briefing, passation d'équipe et vérifications de fin de service.

Validation de la semaine

Évaluation : organisation complète du poste, ouverture et fermeture.

05

SEMAINE

PROGRAMME JOUR PAR JOUR

Service complet en cadence

Assembler toutes les compétences pendant un service soutenu.

Jour 21

Produire le service café

Réglages, expressos, allongés, boissons chaudes, cadence et entretien du poste café.

Jour 22

Enchaîner bières, vins et softs

Préparation rapide, présentation régulière et coordination des différentes commandes.

Jour 23

Gérer cocktails et spiritueux

Commandes multiples, dosage, contrôle des recettes et maintien d'un poste propre.

Jour 24

Coordonner avec la salle

Lecture des priorités, communication, anticipation et traitement des retours.

Jour 25

Tenir un service complet

Rush simulé, qualité constante, relation client, hygiène et clôture du poste.

Validation de la semaine

Évaluation : service complet en autonomie dirigée.

06

SEMAINE

PROGRAMME JOUR PAR JOUR

Immersion et validation

Confirmer les acquis dans un environnement professionnel.

Jour 26

S'intégrer à l'établissement

Découverte de l'organisation, de la carte, des standards et des responsabilités de chacun.

Jour 27

S'adapter au poste réel

Mise en place selon les procédures de l'établissement et prise de repères.

Jour 28

Participer au service

Production sous supervision, coordination avec l'équipe et application des standards.

Jour 29

Démontrer son autonomie

Gestion du poste, du stress et des commandes avec corrections ciblées du référent.

Jour 30

Valider la prise de poste

Service final, retour croisé établissement-formateur-apprenant, bilan et préparation à l'emploi.

Validation de la semaine

Évaluation finale : service réel, bilan croisé et attestation.

Apprendre en faisant, *progresser avec des repères.*

Le suivi combine présence, entraînement, observation des gestes et bilans réguliers pour rendre la progression visible.

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques courts, structurés autour de situations réelles.
- Démonstrations métier puis répétition guidée sur plateau technique.
- Jeux de rôle, études de cas, simulations de service et débriefings.
- Supports numériques et ressources de suivi accessibles via Digiforma.
- Retours individuels réguliers pour corriger les gestes et la posture.

Modalités d'évaluation

- Positionnement et entretien individuel à l'entrée du parcours.
- Quiz ou QCM pour vérifier l'acquisition des connaissances.
- Grilles d'observation en situation et suivi hebdomadaire.
- Évaluation pratique finale sur une situation professionnelle complète.
- Bilan individuel et remise d'une attestation de formation.

Accessibilité

L'équipe Pacala étudie en amont les adaptations possibles. Contact : pacalaformation.netlify.app/handicap.html.

Financement POEI

Sans reste à charge pour le candidat, sous réserve de validation du dispositif par France Travail et le financeur.

Suivi et validation

Émargement, suivi hebdomadaire, bilan individuel et attestation de formation à la fin du parcours.

Pacala Formations est exploitée par SMUTNAG - SIRET 91102345500015 - Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84692293269 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Certification Qualiopi délivrée au titre des actions de formation.

Contact et inscription

contacts@pacala-formations.com · pacalaformation.netlify.app/contact.html

Réclamation

Une demande peut être transmise à tout moment depuis pacalaformation.netlify.app/reclamation.html.