



Formation
Barman

FORMATION GESTION D'UN BAR

En tant que gestionnaire de bar vos tâches principales sont de s'assurer que vos clients soient satisfaits, qu'il y ait assez de stock derrière le bar et que votre personnel sache comment fournir un excellent service à vos clients. Cependant en réalité, il y a beaucoup plus que ça : la gestion du personnel, les responsabilités légales, les règles de sécurité de santé, le maintien des boissons en bon état, le contrôle des stocks et le traitement des plaintes de clients. Un responsable de bar doit donc avoir des compétences en leadership, en gestion, des connaissances sur le règlement de sécurité, sur le fonctionnement du travail d'équipe, ainsi que sur la communication et l'organisation. Cette formation gestion d'un bar va donc vous permettre d'appréhender les missions d'un responsable de bar dans son intégralité.

DURÉE – TARIF – LIEU

19h

390€ TTC

À DISTANCE OU PRÉSENTIEL

PROGRAMME DE LA FORMATION

- ✔ MODULE 1 : VOTRE ÉTABLISSEMENT
- ✔ MODULE 2 : RÉGLEMENTATIONS
- ✔ MODULE 3 : OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS
- ✔ MODULE 4 : RH (RESSOURCES HUMAINES)
- ✔ MODULE 5 : FOURNISSEURS
- ✔ MODULE 6 : LES STOCKS
- ✔ MODULE 7 : LE CLIENT / LA RÉCLAMATION
- ✔ MODULE 8 : SÉCURITÉ
- ✔ MODULE 9 : LA CARTE
- ✔ MODULE 10 : FICHES TECHNIQUES
- ✔ MODULE 11 : OBLIGATIONS ET INTERDICTION
- ✔ MODULE 12 : GESTION ENCAISSEMENT
- ✔ MODULE 13 : HACCP – COVID 19
- ✔ MODULE 14 : BILAN

ACHAT OU FINANCEMENT

Achat en Direct

Financement OPCO

Pôle Emploi

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Diriger la gestion générale d'un établissement aussi bien en tant que Manager, Chef de Bar ou Gestionnaire d'un Bar ou Bar Restaurant.

CONTACT

contact@formationbarman.fr

07 85 41 21 31

www.formationbarman.fr

LES + DE LA FORMATION

- ✔ Adapté à tout public, aucun prérequis
- ✔ Formation à distance
- ✔ Supports pédagogiques vidéos
- ✔ Exercices pratiques avec correction personnalisées
- ✔ Certificat formation barman