

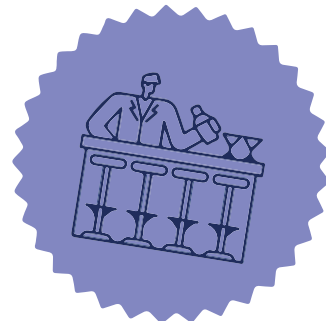
**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du PB barman approvisionne et met en place les produits du bar afin de commercialiser l'ensemble des boissons proposés à la clientèle. Il assure la relation avec le client par un accueil et une ambiance personnalisés. Il confectionne les cocktails. Il gère et contrôle l'activité bar en analysant les ventes, en optimisant les stocks...

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- Les blocs de compétences de cette formation ne sont pas disponibles.
- En savoir plus : <https://www.francecompetences.fr>



## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

## MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application / 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

## TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

## DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 1350H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE  
SITE INTERNET**

OU  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**POUR PLUS D'INFORMATION  
CONTACTER  
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

[nadege.anseume@cfatrajectoire.fr](mailto:nadege.anseume@cfatrajectoire.fr)  
Tél : 01 30 96 12 35

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel  
Alternance entre théorie et pratique  
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles  
E1 : Pratique du bar Dégustation-vente-commercialisation  
E2 : Technologie  
E2 : Gestion appliquée  
E4 : Langue vivante étrangère (Anglais)  
E5 : Expression française et ouverture sur le monde

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS management en hôtellerie restauration (option A) ;
- MC sommellerie ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Barman ;
- Assistant chef barman ;
- Chef Barman ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

Être titulaire du CAP commercialisation et services, bac pro CSR, bac Technologique.

## CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

### Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35  
[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



SAINT-QUENTIN EN YVELINES LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME