EFPPA
OF - CFA Tourisme et Loisirs
83, Route de la Fortune – 73210 AIME / ✆ 04 79 00 29 83 / info@efppa.com – www.efppa.com

FORMATION EN ALTERNANCE

COMMIS DE BAR
Programme saison hiver 2023-2024

Le métier de commis de bar s'organise autour de trois grandes fonctions :
- Approvisionnement, entretien et mise en place du bar
- Accueil de la clientèle
- Préparation et service des boissons chaudes, froides, simples, cocktails au bar, en salle ou au salon
Le commis de bar est placé sous les ordres du barman ou du chef barman

I. PUBLIC & PRÉREQUIS

Tout public, de plus de 18 ans, éligible aux contrats de professionnalisation pour adultes préparer une Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective « Hôtels, cafés, restaurants» - IDCC 1979 - Niveau 2 - Échelon 1 et acquérir une expérience professionnelle dans le cadre d'un contrat de travail rémunéré.

Prérequis

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

II. OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les aspects du métier (compétences attendues, contraintes, rythme et cadence)
- Assurer le nettoyage et l'entretien du bar en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, dont celles liées à la COVID-19
- 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
- Faire le bilan des compétences acquises en entreprise et les compétences et connaissances acquises en formation avec le formateur praticien et le tuteur de l'entreprise et en mesurer les écarts éventuels

Finalité du contrat de professionnalisation

Obtention de la Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective « Hôtels, cafés, restaurants» - IDCC 1979 - Niveau 2 - Échelon 1.

Modalité d'organisation

Du 30 octobre 2023 au 3 mai 2024 avec alternance formation/situation de travail en entreprise.

Rythme de l'alternance

7 semaines de formation (théorie en centre de formation et pratique dans les locaux d'un bar pédagogique)
19 semaines en entreprise

Dates de la formation

Du 30 octobre au 13 décembre 2023 et les 2 et 3 mai 2024

Période de travail en entreprise

Du 15 décembre 2023 au 19 avril 2024

III. PROGRAMME DE FORMATION

Étape	Date	Module	Nombre d'heures	
1	Du 30/10 au 13/12/23	**MODULE A - Connaître les objectifs de formation, découvrir l'environnement professionnel, les caractéristiques et les exigences du métier de commis de bar**	10.5	220.50
		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	21	
		MODULE C - Accueillir, conseiller et converser avec la clientèle, y compris en anglais. Procéder à l'encaissement et effectuer le suivi des ventes.	49	
		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.	126	
		MODULE E – Gérer l'approvisionnement et le stockage des denrées et boissons	14	
2	02 et 03/05/24	**MODULE SESSION DE VALIDATION** Rapport/mémoire sur la période de travail en entreprise Présentation et entretien devant un jury de professionnels Bilan de la formation Questionnaire de satisfaction des stagiaires	14	14
TOTAL DES HEURES			**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 objectifs de formation, découvrir l'environnement professionnel, les caractéristiques et les exigences du métier de commis de bar

- Connaître les objectifs de la formation
- Découvrir l'environnement professionnel d'un bar d'hôtel ou de résidence en station de sports d'hiver
- Découvrir les caractéristiques, conditions et univers de travail d'un commis de bar

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

- 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. 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
- Connaître les techniques de la mixologie
- Maîtriser les techniques de décoration des cocktails

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

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

MODULE SESSION DE VALIDATION

- Rédaction du rapport/mémoire (sous format papier ou film) sur la période de travail en entreprise et le présenter lors d'un entretien devant un jury de professionnels du métier
  Ce rapport portera sur :
  * L'équipe et l'organisation du bar
  * Les produits et spécialités
  * Les différents types de clientèle
  * Analyse de l'organisation et présentation de la règlementation

* La présentation des méthodes de travail et de management
- Soutenance orale devant le jury, mise en situation : oral blanc, entraînement individuel, conseils méthodologiques pour soutenir son projet et gérer son temps

V. MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES MIS EN ŒUVRE

La formation a été co-construite avec les commanditaires Les Étincelles et le GEIQ Mer et Montagne.

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, dans un environnement de travail similaire au futur métier (restaurant/bar pédagogique). Le matériel utilisé par les formateurs et les apprenants est du matériel professionnel approprié.

Salle(s) de cours
- 1 salle d'une capacité de 30 stagiaires
- 1 vidéo projecteur avec écran de visualisation
- 1 tableau papier
- 1 accès internet

Bar pédagogique
- Bar (hors saison)

Supports pédagogiques mis à disposition des apprenants
- 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. MODALITÉS DE SUIVI DE L'EXÉCUTION 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. ÉVALUATION & 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 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.

Sanction de la formation

Obtention de la Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective «Hôtels, cafés, restaurants» - IDCC 1979 - Niveau 2 - Échelon 1.

Modalités de la validation par le jury de professionnels

1. Résultats de l'évaluation continue des acquis des connaissances et des compétences en fin de formation : savoir (connaissances), savoir-faire technique (aptitudes et capacités) et savoir-être (attitudes comportementales) de l'apprenant en formation
2. Résultats de l'évaluation des compétences en entreprise (savoir-faire et savoir-être de l'alternant) par le tuteur de l'entreprise utilisatrice
3. Résultats de l'évaluation écrite du rapport/mémoire élaboré par l'alternant sur la période de travail en entreprise et de l'évaluation de la soutenance orale de ce mémoire par le jury de professionnels

Une attestation d'obtention de la Qualification Professionnelle reconnue dans les classifications de la Convention Collective « Hôtels, cafés, restaurants» - IDCC 1979 - Niveau 2 - Échelon 1 est remise par l'employeur à l'alternant.

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 2e degré ski alpin Licence de géologie	Gérant du centre de formation EFPPA
BATON Bruno	BAC Lycée Hotelier en cuisine 27 années d'expérience en cuisine	Référent de formation
ARNAUD Bruno	30 années d'expérience barman	Formateur théorie et pratique

IX. LIEUX DE LA FORMATION

Salle(s) de cours
Salle cave coopérative - Bourg-Saint-Maurice 73700
Hôtel Le Carlina – Belle Plagne 73210

Bar pédagogique
Salle cave coopérative - Bourg-Saint-Maurice 73700
Hôtel Le Carlina – Belle Plagne 73210
Restaurant de la Halle - Albertville 73210
Iseran Kfé – Bourg-Saint-Maurice 73700

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

X. SESSION DE FORMATION

Formation en groupe(s) de 10 à 30 apprenants.

XI. HORAIRES DE FORMATION

La formation débute à 8h30 et se termine entre 17h00 et 17h30 (dont 7 heures de formation)

XII. CONTACTS

Bruno BATON - Référent de la formation
Gaëlle CHAMOUSSIN – Référente administrative
E-mail : bruno@efppa.com