

# PROGRAMME DE FORMATION

Le CQP Barman-Monde de la Nuit a pour but de former l'élite des Bartenders de demain.  
Certificat validé par la CPNE/IH

## **Objectif de la formation :**

Acquérir les bases du Bar et être capable de réaliser les boissons diverses, froides et chaudes, les cocktails classiques durant le service, en utilisant le bon matériel le tout en service stylisé.  
Pouvoir prendre la responsabilité d'un poste de Barman en autonomie totale.  
Maîtriser les savoirs fondamentaux et compétences nécessaires à l'exercice du métier.

Durée : 360 heures en centre de formation + 169 heures de stage en entreprise  
Public concerné : Café – Hôtellerie – Restauration  
Aucun prérequis n'est demandé pour accéder à la formation

## **Moyen pédagogique :**

Salles équipées de poste de travail individuel, tout le nécessaire est mise à disposition des élèves.

4 espaces indépendants:

- Bar d'application Cocktails avec 3 stations de travail entièrement équipés.
- « Coffee Area » composée de 3 machines 2 groupes pour une pratique abondante.
- Salle théorique comprenant tout les supports pour l'apprentissage.
- « Flair Zone » disposant de 6 postes reprenant une station cocktail.

Un livret de formation vous sera remis dès l'entrée en stage comprenant tous les supports techniques nécessaires à la mise en situation des acquis.

Remise du CQP Barman à l'issue de la validation des modules.

## **Formateurs:**

- Nicolas LOPEZ Y OLIART, Champion de France ABF 2009 et 2010. (Responsable pédagogique)  
*Nicolas intervient également en complément sur les diverses formations.*

### **BARTENDING**

- Mathieu FAURE, Bartender Mixologiste, 10 ans d'expérience.  
Mathieu est en charge de la formation Bartending (Cocktails).  
*Il vous fera partager son expérience acquise durant sa carrière.*

### **FLAIR BARTENDING**

- Kevin MARTINEZ, Flair Bartender confirmé, 7 ans d'expérience.  
*Kevin vous enseignera les rudiments du service stylisé, il fait partis des jeunes prodiges du Flair*

### **BARISTA**

- Alexandre SILVY, Barista confirmé, 10 ans d'expérience.  
*Robbie vous transmettra sa passion du Barista. Du simple Espresso aux multiples drinks.*

### **MIXOLOGIE**

- Alexandre GRONDIN, Bartender Mixologiste, 20 ans d'expérience.  
*Il vous fera partager son expérience acquise durant sa carrière.*

### **SERVICE EN SALLE**

- Sébastien SANCHEZ, Chef de Rang, Serveur.  
*Grand professionnel de la restauration, Sébastien vous enseignera l'accompagnement du client.*

## PROGRAMME

*Les cours en centre de formation auront lieu de 9h à 12h et 13h à 18h.*

### **ACCUEIL**

*Au démarrage de la formation.*

#### **Module - 3 heures**

- Présentation du programme CQP-Barman Ecole du BAR
- Remise des supports pédagogiques et de la tenue EDB
- Signature du règlement intérieur
- Les objectifs, le programme
- Le déroulement (planning, périodes en centre, en entreprise)
- Les modalités d'évaluation et de validation,
- L'équipe pédagogique et les modalités d'accès
- Les équipements nécessaires à la formation,
- Les différents lieux (salles, centre de ressources, plateau technique) au travers d'une visite des locaux,
- L'ensemble des services mis à disposition (salle de pause, restauration...),

### **MODULE 1**

*Législation du bar*

#### **Module - 5 heures**

- Les licences
- Les groupes de boissons
- Les obligations professionnelles
- L'affichage obligatoire
- La réglementation des boissons alcoolisées
- L'alcoolémie
- La sécurité

### **MODULE 2**

*Technologie du bar*

#### **Module - 33 heures**

- Le bar et son histoire
- Les différents types d'établissements
- Le mobilier
- Les accessoires
- Le Barman, son métier et sa hiérarchie
- L'agencement du bar et de la salle
- Le matériel de bar
- La verrerie
- Les normes HACCP
- L'organisation
- La livraison
- Les lieux de stockage
- Gestion des stocks
- Les inventaires
- L'accueil et le suivi client
- La carte du bar
- L'analyse sensorielle et l'éducation du goût
- La psychologie du Barman

## **MODULE 3**

*Produits servis au bar*

### **Module - 72 heures**

- La fermentation alcoolique, la distillation, le vieillissement : les principales phases ou étapes de transformation et d'évolution des eaux de vie, liqueurs et boissons fermentées
- Les boissons alcoolisées :
  - Les boissons fermentées : vins rouges, rosés, blancs, les vins effervescents, les bières, les cidres et poirés
  - Les boissons apéritives : les apéritifs à base de vin, les apéritifs à base d'alcool
  - Les boissons distillées : les eaux de vie et les liqueurs
  - Les boissons à typicité régionale
- Les boissons non alcoolisées :
  - Les boissons froides : jus de fruits, de légumes, sirops, sodas, lait...
  - Les eaux minérales, de source
- Visites de sites de productions de produits (Noilly Prat, domaines viticoles...)
- Visite de salons professionnels
- Master Class

## **MODULE 4**

*Les Cocktails*

### **Module - 8 heures**

- L'histoire du cocktail
- La composition
- Les catégories et types de cocktails
- Les familles
- Les règles d'élaboration
- Les grands classiques
- Les décorations

## **MODULE 5**

*Techniques et réalisation de Cocktails*

### **Module - 93 heures**

- La maîtrise du Free Pouring
- La verse au jigger
- Les techniques d'élaboration des cocktails
  - Direct au verre
  - Au Mixing Glass
  - Au Shaker
  - Au Blender
- L'ordre de réalisation des boisson
- La glace (Ice Carving)
- Les Cocktails classiques IBA
- Les Cocktails Diffords
- Les Cocktails Tendances
- Mise en situation compétition
- Les Cocktails sans Alcools
- Réalisation de produits « maison »
- Techniques de décorations
- Mise en situation de service

## **MODULE 6**

*Le Barista*

### **Module - 59 heures**

- Histoire du café
- L'origine
- La culture & Botanique
- Le café
- Le cacao
- Le thé et infusions
- L'espace de travail
- Le matériel Barista
- L'espresso parfait
- Le lait
- Visite de la torréfaction Bibal
- Les boissons lacté
- Latte Art
- Mise en situation d'un service Barista
- Cocktails à base de café

## **MODULE 7**

*Techniques et réalisation de Cocktails en service stylisé*

### **Module - 32 heures**

- Exercices de verse Freestyle
- Mouvements visuels derrière le bar
- Confection de cocktails en service stylisé

## **MODULE ANGLAIS**

*Apprentissage des termes et du langage utilisés*

### **Module - 31 heures**

- Lexique du matériel
- Termes d'usage
- Échange client
- Conseil Client
- Pratique en utilisant comme langue principale, l'Anglais

## **EXAMEN INTERNE**

*Examen.*

### **Secourisme - 8 heures**

Formation au premiers secours PSC1

### **Ecrit - 8 heures**

Questionnaire

### **Pratique - 8 heures**

Examen de fin de formation

- Mise en situation réelle
- Examen de fin de formation (simulation de commande)

Objectif : réaliser les boissons en utilisant les connaissances acquises pendant la formation.