



- Tu acceptes un emploi à 50 km de ton domicile ?
- Tu es prêt(e) à travailler chez toi, dans le train ou en avion ?
- Tu penses changer d'emploi plusieurs fois dans ta carrière ?
- Tu souhaites passer les frontières et travailler à l'étranger ?



Oui ? Non ?

www.MonEcoleMonMetier.be

MON ÉCOLE, MON MÉTIER

Associer les arômes et sublimer la saveur d'un mélange te passionnent ?

Choisis le métier de

BARMAN/BARMAID

En partenariat avec
W-B E, le CPEONS, le SEGEC, la FELSI, le SFMQ,
ACTIRIS et le FOREM.



- || Organisé-e
- || Soigné-e
- || Endurant-e
- || Sens du contact

Les aptitudes

BARMAN/BARMAID

- || Assurer la mise en place du bar et des apéritifs
- || Contrôler le stock des boissons, des ingrédients et du matériel
- || Établir les commandes clients et fournisseurs
- || Créer une ambiance détendue et un accueil chaleureux
- || Conseiller et servir le client
- || Enregistrer les commandes dans la caisse
- || Préparer l'addition, présenter et encaisser la note
- || Assurer le nettoyage du matériel, mobilier, de la verrerie, etc.
- || Guider le responsable pour la composition de la carte des boissons

Les activités

Le barman/la barmaid procède à l'entretien et au nettoyage du bar. Il/elle peut être assisté-e par un commis ou un garçon de bar. Le travail peut s'avérer quelques fois difficile car les horaires sont variables et décalés.

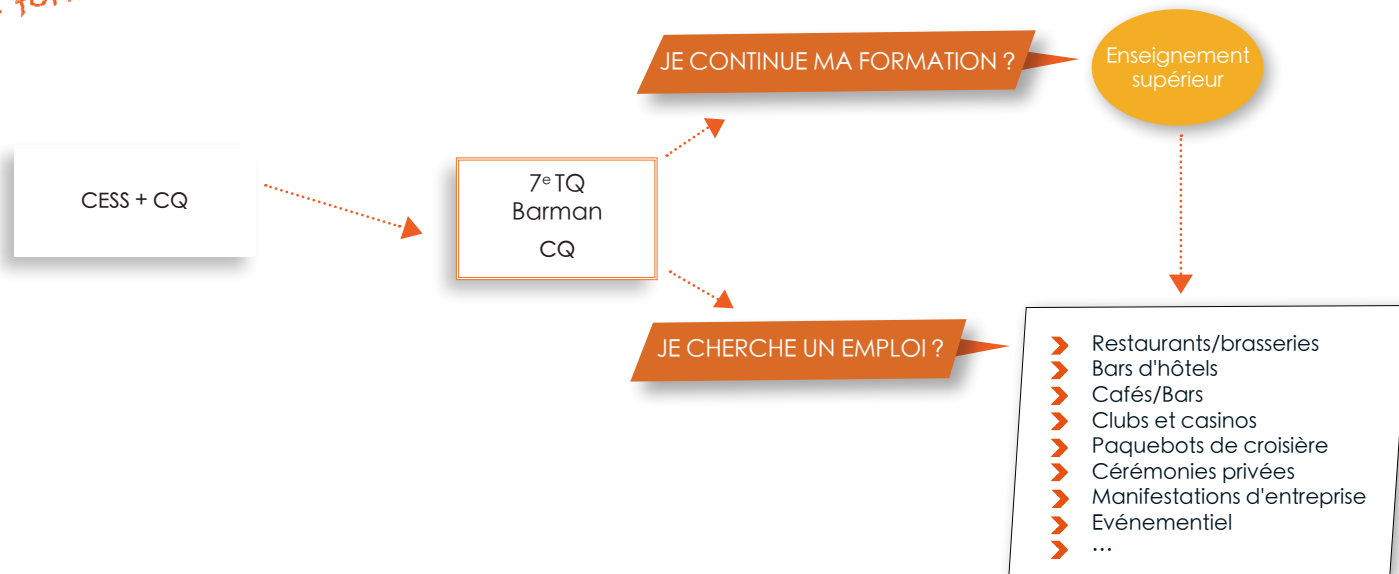
Le barman/la barmaid enregistre les commandes, se charge de les servir ou de les faire servir, prépare les additions et les encaisse. Il/elle doit faire les comptes à la fin de la journée et effectuer régulièrement seul-e ou avec son/sa supérieur-e hiérarchique, l'inventaire des stocks.

Le barman/la barmaid sert des boissons froides et chaudes et élabore des cocktails ou mocktails. Il/elle participe activement à l'organisation et à l'animation de l'établissement. En tant que créateur/créatrice d'ambiance, il/elle veille à la qualité de l'atmosphère. Serviable et à l'écoute du client, il/elle doit pouvoir tenir une conversation.

Le métier

BARMAN/BARMAID

Une formation de qualification technique



CESS ➔ Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur
CQ ➔ Certificat de Qualification
CE6P ➔ Certificat d'Etudes de 6^e année professionnelle

CENTRES DE
TECHNOLOGIES
AVANCÉES

Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le secteur de
L'HÔTELLERIE - ALIMENTATION

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Plusieurs écoles organisent cette option, scanne le QR code pour en trouver une près de chez toi.



Sais-tu qu'il existe des cocktails chauds ? L'Irish coffee en est un ! Certains prétendent qu'il a été inventé durant la Seconde Guerre Mondiale en Irlande. Le tenancier d'un pub est l'idée de mélanger du café et du whiskey pour réchauffer les passagers des vols transatlantiques frigorifiés. Pour d'autres, il aurait été imaginé aux Etats-Unis. Durant la prohibition, la vente d'alcool fort étant interdite, d'ingénieurs barman eurent l'idée de concocter cette mixture imitant la Guinness, elle, autorisée.



BARMAN/BARMAID

INFOS SUR LES COURS

En plus de la formation commune, voici quelques exemples de cours de la formation qualifiante :

- Langues modernes
- Sciences
- Technologie du bar
- Travaux pratiques bar
- Stages / Formation en entreprise