

# Conditions d'accès

## FINANCEMENT

**ASFOREST vous propose un parcours jusqu'à 100% pris en charge.**

- Entreprises de moins de 50 salariés : plan de développement des compétences + actions collectives = prise en charge des coûts pédagogiques.
- Entreprises de 50 salariés et plus : avec la conventionnelle HCR, prise en charge possible des coûts pédagogiques et des frais annexes.

➔ **ASFOREST vous accompagne dans l'optimisation des dispositifs de prise en charge et les démarches associées.**



## ACCESSIBILITÉ

ASFOREST étudie toute demande d'adaptation afin de garantir l'accessibilité de ses formations. Contactez notre référent handicap pour un accompagnement personnalisé : [accessibilite@asforest.com](mailto:accessibilite@asforest.com).

# Un parcours structuré et opérationnel

**ASFOREST vous propose un parcours de formation clé en main, composé de 3 formations opérationnelles, conçu pour allier mixologie, expertise produits (bières, cidres, café, thé) et valorisation de l'expérience client au bar.**

**Ce parcours complet et finançable** permet de **structurer** la montée en compétences, d'**améliorer** la qualité de service et de **garantir** des compétences immédiatement mobilisables en situation de travail.



**Contactez-nous pour planifier votre parcours**

ASFOREST  
01 42 96 09 27  
[asforest@asforest.com](mailto:asforest@asforest.com)  
[www.asforest.com](http://www.asforest.com)



Certifiée Qualiopi, ASFOREST place la qualité pédagogique, l'accessibilité et l'impact opérationnel au cœur de ses actions.

**NOUVEAUTÉ 2026**


**ASFOREST**  
Formation & Conseil

**PARCOURS BARMAN**

**Expertise boissons & expérience client**

**Découvrez notre parcours clé en main, conçu pour développer l'expertise bar, professionnaliser le conseil client et enrichir l'offre boissons.**



 **Durée** : 6 jours - 42 heures (en 3 mois)

 **Public** : équipes de bar

 **Financement** : jusqu'à 100% pris en charge

# Le parcours en un coup d'œil

## PUBLIC VISÉ

Personnel de bar et de salle en charge du conseil, de la préparation et du service des boissons, débutant-es ou expérimenté-es souhaitant renforcer leur expertise.

## PRÉREQUIS

Compréhension et expression orale en français.

## DURÉE ET ORGANISATION

- 6 jours - 42 heures de formation
- Planning adaptable sur 3 mois
- Groupes de 12 participant-es maximum

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel, en INTER ou en INTRA entreprises, en centre ou dans vos locaux
- Dégustations et mises en situation professionnelles
- Études de cas issues du quotidien du bar et de la restauration
- Accompagnement par des formatrices et formateurs expert-es

## ÉVALUATION ET ATTESTATION

- Positionnement initial des compétences
- Évaluation finale pratique et théorique
- Attestation de fin de formation

## MODULES DU PARCOURS

- ▶ **Maîtriser les essentiels de la mixologie et l'art des cocktails** – 14 h
- ▶ **Accroître son expertise en biérologie et cidrologie** – 14 h
- ▶ **Développer son expertise barista en café et en thé** – 14 h

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques de base et avancées de la mixologie
- Développer une expertise complète sur les boissons alcoolisées et non alcoolisées
- Conseiller les client-es avec justesse et valoriser la carte boissons
- Renforcer la qualité perçue et la cohérence de l'offre bar



## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Réaliser cocktails, boissons chaudes et boissons fermentées selon les standards professionnels
- Identifier les caractéristiques des bières, cidres, cafés et thés
- Adapter son discours de conseil aux attentes et profils client
- Contribuer à la différenciation et à la valeur ajoutée de l'établissement

## LA TOUCHE ASFOREST

- **Progression logique** : des fondamentaux techniques à l'expertise produits
- **Ancrage terrain** : mises en pratique derrière le bar et cas réels
- **Outils opérationnels** : fiches recettes, check-lists et bonnes pratiques
- **Transfert immédiat** : application directe en service et en conseil client

## RÉSULTATS ET SATISFACTION

**91%**

satisfaction  
des stagiaires

**95%**

satisfaction  
des clients