

## 7<sup>ème</sup> Technique Barmaid / Barman

Barman :

- Assure la mise en place du bar et des apéritifs
- Contrôle le stock des boissons, des ingrédients et du matériel
- Crée une ambiance détendue et un accueil chaleureux
- Établit les commandes clients et fournisseurs
- Effectue l'imputation dans la caisse
- Conseille et sert le client
- Prépare l'addition et présente la note
- Guide le responsable pour la composition de la carte des boissons
- Assure l'ordre et la netteté dans le bar

### Formation commune :

Education Physique	2h
Religion	2h
Français	2h

### Option de base groupée :

Technologie bar	4h
Sciences	2h
Travaux pratiques	12h
Langue moderne Anglais	4h

### Option de base groupée en 7<sup>ème</sup> année :

A partir de la 4<sup>ème</sup> l'élève est soumis à la Certification Par Unité (CPU). La grille de l'option de base serait celle de 3<sup>ème</sup> à laquelle il faudrait ajouter 2h de langue moderne 2 (Anglais).

# Ecole Hôtelière

7<sup>ème</sup> Technique

Barmaid/ Barman



**INSTITUT NOTRE-DAME  
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE**

Rue de Bruxelles, 97  
6220 FLEURUS

Tél : 071/82.31.80. - Fax : 071/82.31.82.

<http://www.indfleurus.net>

E-Mail : [info@indfleurus.net](mailto:info@indfleurus.net)