

## TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

# BARMAN

### LE MÉTIER DE BARMAN :

En fonction de la taille et de la catégorie de l'établissement, le (la) barman travaille seul(e) ou en équipe, sous la responsabilité d'un chef barman ou du directeur de l'établissement.

Le métier s'exerce dans le bar d'un hôtel, d'une résidence de tourisme, d'un établissement hôtelier air, d'un village de vacances...

Le barman est en contact avec la clientèle et en relation avec différents services ou interlocuteurs (restauration, service d'étage, directeur d'établissement ...).

### SES MISSIONS :

- L'approvisionnement et la mise en place d'un bar
- L'accueil et l'animation d'un point de vente
- La production des cocktails
- Le service et la vente
- La prévention, la sécurité et la santé

### BLOCS DE COMPETENCES DE LA CERTIFICATION :

- Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar
- Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar
- Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

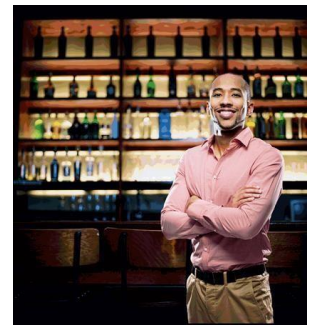
## PROGRAMME

### 1- ACCUEILLIR UN CLIENT ET MENER UN ÉCHANGE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION

- L'ACCUEIL CLIENT, IDENTIFICATION DU PROFIL ET DE LA DEMANDE
  - Attentes de la clientèle
  - Importance de l'expérience client
- FRANÇAIS : PROJET VOLTAIRE
- ANGLAIS : TEST DE POSITIONNEMENT, ANGLAIS PROFESSIONNEL ET ATTESTATION DE NIVEAU A2
- EFFECTUER UN SERVICE À TABLE : SERVICE LES BOISSONS AVEC LES MÉTHODES, MATÉRIEL ET ACCESSOIRES APPROPRIÉS
  - Respect des règles d'hygiène
  - Connaissances et application des différents outils
  - Service

### 2- TRAITER UNE RÉCLAMATION CLIENT

- IDENTIFIER LES ATTENTES CLIENTS CONFRONTÉS À UNE SITUATION DIFFICILE
  - Initiation aux premiers secours
  - Prévention des situations de violence et du risque terroriste



### INFOS PRATIQUES :

#### Type de Formation

Formation Alternance (215 heures en centre de formation)

**Pré-requis :** Bonne compréhension écrite et orale de la langue française. Anglais A2

**Public :** Jeunes de 18 à 29 ans.  
Autres publics : prendre contact avec nos conseillers

**Durée :** 6 mois environ

**Tarif et dispositif de prise en charge :**  
Prendre contact avec l'un de nos conseillers.

**Délai d'accès :**  
Inscriptions possibles jusqu'au jour de la rentrée

Notre référent handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations :  
Carine CANTON - [carine.canton@umihformation.fr](mailto:carine.canton@umihformation.fr)

### 3- APPROVISIONNER ET PARTICIPER À L'ACHAT DE MARCHANDISES OU DE PRODUITS

- IDENTIFICATION DES FOURNISSEURS, GESTION DES STOCKS, CONNAITRE LES RÉGLES D'APPROVISIONNEMENT ET CRITERES DE TRAÇABILITÉ
- HACCP
  - Aliments et risques pour le consommateur
  - Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
  - Plan de maîtrise sanitaire

### 4- ASSURER LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES LIEUX

- SENSIBILISATION SST AVEC UN FORMATEUR HABILITÉ
  - Sauvetage secourisme du travail
  - Protéger et prévenir
  - Examiner et alerter
  - Secourir
  - Exercices pratiques
  - Evaluation des comportements
- SENSIBILISATION PERMIS D'EXPLOITATION : AFFICHAGES OBLIGATOIRES, REGLEMENTATION...
  - Réglementation, notions de base
  - Réglementation, notions principales
  - Réglementations, obligations
  - Réglementation, notions périphériques
  - Responsabilités et sanctions

### 5- OPTIMISER ET AMELIORER L'OFFRE ET L'EXPERIENCE CLIENT AU BAR

- Analyser les tendances du marché.
- Créer des cocktails innovants en accord avec l'identité de l'établissement
- Présenter des évènements et animations

### 6- CRÉER ET RÉALISER DES COCKTAILS

- CONNAISSANCE DES SPIRITUEUX, COCKTAILS, PRODUCTION ET TRAVAIL DE LA MATIÈRE PREMIÈRE LORS DES ATELIERS
  - Atelier réalisation & dégustation hebdomadaire de cocktails en lien avec spiritueux étudié
  - Atelier préparation d'ingrédients maison
  - Dégustation de spiritueux hebdomadaires
  - Atelier décoration
  - Atelier mise en situation accueil client
  - Atelier taillage de glace
  - Atelier test de verse
  - Atelier dégustation à l'aveugle

#### INFOS PRATIQUES :

##### Conditions

**d'admission :** Test et entretien de recrutement

##### Modalités

##### d'évaluation :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit, production d'un écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation A2

##### Méthode

##### pédagogique :

- Mise en situation professionnelle
- Cours théoriques
- Pratique au bar d'application
- Suivi individuel des apprentis

##### Certification : Titre à Finalité

Professionnelle (TFP)  
« Barman du monde de la nuit » validé par la CPNE/IH – CERTIDEV /  
Code RNCP : RNCP39345  
Date de certification : 19/07/2024

##### Adresse du siège :

Umih Formation  
211 rue de l'université  
75007 Paris

##### Contact :

[contact@umihformation.fr](mailto:contact@umihformation.fr)

**0806700701** Service & appel gratuits

- MASTERCLASS : EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS DES INTERVENANTS
  - Calvados Drouin
  - Calvados 30&40
  - Rhum Santa Teresa
  - La Escondida Grand MezcaL
- CQP CHALLENGE : COMPÉTITION DE CRÉATION DE COCKTAILS DANS LES CONDITIONS D'UN CONCOURS

*\* Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification*

*Date de dernière mise à jour le 18/09/2024*