

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

BARMAN

LE MÉTIER DE BARMAN/BARMAID :

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

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

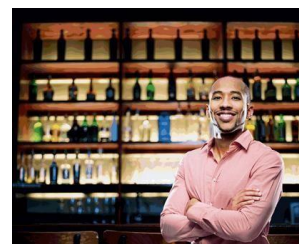
Le barman est en contact avec la clientèle et en relation avec différents services ou interlocuteurs/trices (restauration, service d'étage, directeur/trice d'établissement ...).

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



INFOS PRATIQUES :

Type de Formation :

Formation Alternance
(215 heures en centre de formation)

Public ciblé :

Jeunes de 18 à 29 ans.
Autres publics : prendre contact avec nos conseillers/ères

Pré-requis :

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.
Niveau Anglais A2

Durée : 6 mois environ

Tarif et dispositif de prise en charge :

Prendre contact avec l'un/e de nos conseillers/ères.

Délai d'accès :

Inscriptions possibles jusqu'au jour de la rentrée.

Conditions d'admission :

Test et entretien de recrutement

PROGRAMME

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

- 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 : SERVIR LES BOISSONS AVEC LE MATÉRIEL ET LES MÉTHODES 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

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
 - Évaluation des comportements
- SENSIBILISATION PERMIS D'EXPLOITATION : AFFICHAGES OBLIGATOIRES, RÉGLEMENTATION...
 - 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 les spiritueux étudiés
 - 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

* 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 deux blocs de la certification.

Notre référente handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations : Carine CANTON - carine.canton@umihformation.fr

Date de dernière mise à jour le 29/10/2024

INFOS PRATIQUES :

Méthode pédagogique :

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

Modalités d'évaluation :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le/la tuteur/trice entreprise et le/la formateur/trice référent/e
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation) + niveau d'anglais requis en fin de formation : A2

Certification :

Titre à finalité professionnelle Barman

Validé par la CPNE-HCR CERTIDEV / RNCP 39345

(date de certification : 19/07/2024)

Code diplôme : 56X22103 / Niveau 3 *

Adresse :

Umih Formation
211 rue de l'université
75007 PARIS

Contact :

0806700701 Service & appel gratuits

contact@umihformation.fr