

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

BARMAN

LE MÉTIER DE BARMAN :

En fonction de la taille et de la catégorie de l'établissement, le barman travaille seul 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, 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

OPPORTUNITÉS D'ÉVOLUTION :

Avec l'expérience, elles sont nombreuses : premier barman, chef barman ...

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

- 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
- EFFECTUER UN SERVICE À TABLE : SERVICE DES BOISSONS AVEC DES 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)

Durée :

6 mois environ

Public ciblé :

A partir de 18 ans.

Prérequis :

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

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.

Conditions d'admission :

Test et entretien de recrutement

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

- IDENTIFICATION DES FOURNISSEURS, GESTION DES STOCKS, CONNAITRE LES RÈGLES D'APPROVISIONNEMENT ET CRITÈRES 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 AMÉLIORER L'OFFRE ET L'EXPÉRIENCE 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
- MASTERCLASS : EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS DES INTERVENANTS
 - Coca Cola signature mixers
 - Calvados Drouin
 - Calvados 30&40
 - Rhum Santa Teresa
 - La Escondida Grand MezcaL
- TFP CHALLENGE : COMPÉTITION DE CRÉATION DE COCKTAILS DANS LES CONDITIONS D'UN CONCOURS

INFOS PRATIQUES :

Méthode pédagogique :

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

Modalités d'évaluation :

Test de positionnement
Suivi par le tuteur entreprise et le formateur référent
Production et présentation d'un projet professionnel
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
Code RNCP 39345 *
(date de certification : 19/07/2024 / date de fin de validité : 19/07/2029)
Code diplôme : 56X22103
Niveau 3

Contact :

0806700701 Service & appel gratuits

contact@umihformation.fr

* 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.

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 20.02.2025