

CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé votre projet professionnel de Barman avec votre conseillère formation :

Céline PROUILLAC

06 07 41 53 22

c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.fr

Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription
en ligne auprès
des écoles :



Pour continuer...

Ce titre est à finalité professionnelle, il vise donc une insertion professionnelle immédiate.

Toutefois, possibilité de poursuivre en CAP CSHCR (commercialisation et service en hôtel, café, restaurant).

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



Titre à Finalité Professionnelle

Barman

1 an

RNCP 39345

Certification de niveau 4
délivrée par la CPNE/HCR - CERTIDEV

SERVICE



Le barman est un professionnel de l'accueil, du conseil et du service des boissons. Il réalise l'accueil de la clientèle et veille à la qualité de l'expérience client. Il conseille les clients sur les boissons et produits d'accompagnement, contribue à l'animation et à l'ambiance de l'établissement, tout en participant au développement du chiffre d'affaires du bar.

Il assure de manière autonome la mise en place du bar, la préparation des produits nécessaires au service et la réalisation de différents types de boissons dans le respect des fiches techniques, des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des standards de l'établissement.

Le barman réalise le service au comptoir ou en salle, procède aux opérations d'encaissement et veille à la satisfaction de la clientèle tout au long de son parcours. Il traite les réclamations éventuelles et contribue à prévenir les situations à risque afin de garantir la sécurité des biens et des personnes.

Il participe également à la réception des marchandises, à la gestion des stocks et aux approvisionnements afin d'assurer la disponibilité permanente des produits. En s'appuyant sur une veille des tendances de consommation et des attentes de la clientèle, il contribue à l'évolution de l'offre de l'établissement en proposant de nouvelles boissons, animations ou événements permettant d'enrichir l'expérience client.

Activités visées :

- Accueil des clients et vente de boissons et produits d'accompagnement
- Service des boissons au comptoir ou en salle
- Suivi de la qualité de service et prévention des situations à risque
- Préparation des produits et organisation du poste de travail
- Réalisation de boissons et produits d'accompagnement
- Gestion des stocks, approvisionnements et consommables
- Réception, contrôle et stockage des marchandises
- Veille sur les tendances de consommation et les attentes de la clientèle
- Participation à l'évolution de l'offre et à l'amélioration de l'expérience client

PRÉ-REQUIS

Ce Titre à Finalité Professionnelle Barman est une formation certifiante, accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar.

Public visé : Apprentis, Salariés, Demandeur d'Emploi.
Pas de diplôme pré-requis.

Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples en langue française (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.

Le cas échant, prérequis à la validation de la certification : la pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 est attendue.

Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais lors d'un échange professionnel.

MODALITÉS

- En Apprentissage : 455 heures de cours en centre de formation + alternance en entreprise.
- En Formation Continue : nous consulter
- Lieu de formation : Ecoles de la CCI DORDOGNE – 12 Av. Henry Deluc – 24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE
- Pour postuler : prise de contact avec l'établissement (en ligne, par téléphone) et entretien sur rendez-vous avec une conseillère formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Situations numérisées : 2 heures.
- Mise en situation : 1 heure.
- Dossier professionnel à réaliser en amont de la certification.
- Une création de cocktail à réaliser.
- Soutenance dossier : 20 minutes.

Remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétences par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

- Suivi des certifiés à 6 mois obligatoire.

DÉLAIS D'ACCÈS

Délai de prise en charge maximal de la demande : de 1 à 5 jours ouvrés.

Entrées et sorties permanentes sur sollicitation.

Bloc RNCP39345BC01 – Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

- Accueillir les clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais, afin de répondre aux besoins de tout type de clientèle
- Vendre les produits du bar en valorisant les boissons, produits d'accompagnement et opérations commerciales afin de développer le chiffre d'affaires de l'établissement
- Préparer les matériels nécessaires au service afin de faciliter la réalisation des activités et l'accueil des clients
- Réaliser le service des boissons et produits d'accompagnement en garantissant la qualité de la prestation et le respect des procédures d'encaissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service fluide et de qualité
- Vérifier la satisfaction des clients, traiter les réclamations et apporter des réponses adaptées
- Prévenir les comportements à risque et les incidents afin de garantir la sécurité des personnes et des biens

Bloc RNCP39345BC02 – Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

- Préparer les produits nécessaires au service en tenant compte de l'activité prévisionnelle et des règles d'hygiène alimentaire
- Réaliser différents types de boissons et produits d'accompagnement en respectant les fiches techniques de l'établissement
- Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements selon les protocoles en vigueur
- Gérer les stocks et les approvisionnements afin de garantir la disponibilité permanente des produits
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect des procédures et des règles de sécurité

Bloc RNCP39345BC03 – Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

- Recueillir des informations sur les tendances du marché et les attentes de la clientèle afin d'identifier les évolutions possibles de l'offre
- Analyser les comportements de consommation et les attentes des différents segments de clientèle
- Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement en veillant à leur qualité, leur attractivité et leur rentabilité
- Proposer des animations, événements ou ambiances contribuant à renforcer l'expérience client et l'attractivité de l'établissement





DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :

Le Barman travaille dans différents secteurs de la restauration : bars, cafés, brasseries, hôtels, restaurants traditionnels, restaurants de chaîne, établissements de loisirs (discothèques, etc.) et plus largement les entreprises de la branche Hôtels-Cafés-Restaurants (HCR).

Type d'emplois accessibles :

- Barman / Barmaid
- Barman d'hôtel
- Barman de restaurant
- Chef barman

Code(s) ROME : G1801 – Café, bar, brasserie / G1603 – Personnel polyvalent en restauration

Cette certification vise prioritairement l'insertion professionnelle.

Une évolution vers des fonctions d'encadrement (Chef barman, Responsable de bar) est possible après acquisition d'une expérience professionnelle significative.

VALIDATION PAR BLOCS

Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome ; elle est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification.

Bloc 1 – Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

Bloc 2 – Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Bloc 3 – Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

TARIF

- Formation financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue.
- Possibilité de prise en charge en fonction de la situation du demandeur.
- Nous consulter pour le montage du dossier.
- Tenue Professionnelle requise selon le Dress Code des Écoles
- Cotisation association AGIS : 7 € /an