

NIVEAU

BP
niveau 4TAUX
DE RÉUSSITE
PROMO 2020

100%



BREVET PROFESSIONNEL BARMAN

Barman
Responsable de bar
Chef d'entreprise



V0.2 - AOÛT 2020



DURÉE DE LA FORMATION

2 ans - Parcours aménageable
490 heures / an - Modulable en fonction
des pré-requis



RYTHME DE L'ALTERNANCE

14 semaines de 35 heures par année
de formation, en initial.
Aménageable en formation continue



MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF et examen ponctuel
En présentiel



STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la
Formation Continue



COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat
d'apprentissage ou pro, possibilité de
prise en charge en Formation Continue



ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux
personnes en situation de handicap,
sauf contre-indication. Nous consulter.



CONTACT

Christian COCHONNEAU
christian.cochonneau@cfablagnac.org
05 62 74 73 72

LE MÉTIER

Vous aimez particulièrement le contact avec les clients, vous avez l'esprit créatif. Le barman a pour tâche de :

- Servir les boissons au bar, en salle, en terrasse
- Créer et fabriquer des cocktails
- Gérer des stocks de boissons

PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, ou plus en formation continue et être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (CAP ou BEP), de niveau 4 (BP, Bac Pro) ou de niveau 3 (BTS, BTH) dans l'hôtellerie restauration.
Bilan d'aptitude sur site obligatoire.

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Compétences pratiques et technologiques dans le service du bar, la maîtrise de cocktails, la maîtrise de langues étrangères (anglais principalement).

Responsabilité totale de la gestion du bar

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Module d'enseignement général
- Technologie
- Gestion
- Langue vivante
- T.I.C
- Communication
- Travaux pratiques
- Organisation du travail

POURSUITE DE FORMATION

- MC Sommellerie
- BP Arts de la cuisine
- BTS MHR option A



CFA COMMERCE ET SERVICES

21 avenue Georges Brassens
31700 Blagnac
05 62 74 73 72
www.cfablagnac.org



L'expérience,
ça se pratique