

BP BARMAN

RNCP : 969

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 4

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2020 : 100%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Barman, Barmaid, Chef barman, Cheffe barmaid.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Effectuer la mise en place et s'occuper de l'approvisionnement
- Accueillir et informer le client
- Préparer et servir le client
- Réaliser des cocktails
- Réaliser des encaissements et des factures
- Gérer et contrôler l'activité du bar
- Animer une équipe
- Commercialiser les produits



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel hautement qualifié dans le domaine du bar.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Être titulaire d'un diplôme dans l'hôtellerie et la restauration, du CAP au BTS.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Mars au 31 octobre.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPERATIONNEL

- Vérifier la qualité et participer aux travaux de mise en place
- Inventorier les besoins journaliers
- Approvisionner et ranger les produits
- Proposer des facteurs d'ambiance
- Accueillir et assurer la relation clientèle
- Concevoir et actualiser un support de vente
- Promouvoir les produits de bar
- Préparer et servir une commande
- Facturer une prestation
- Elaborer et utiliser une fiche technique
- Analyser les ventes
- Contrôler et analyser les ratios et proposer un plan d'amélioration
- Animer une équipe

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Épreuve pratique et professionnelle
 - Pratique professionnelle
 - Dégustation-vente-commercialisation
- Technologie
- Gestion appliquée

DOMAINE GÉNÉRAL

- Anglais
- Expression française et ouverture sur le monde
- Technologie de l'information et de la communication

Le + de notre CFA :

- Module Techniques de Recherche d'Emploi pour la deuxième année

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : Contrôle en cours de formation et examen en fin de formation.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans.

À partir de 490/an en fonction du test de positionnement.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Arts du service et de la restauration.

Brevet professionnel Sommellerie.

BTS Management en hôtellerie-restauration.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteur, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian Cochonneau

christian.cochonneau@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

