

BP BARMAN

RNCP : 37492

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 4

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2023 : 94%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

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



MÉTIERS VISÉS

Barman, Barmaid, Chef barman, Cheffe barmaid, Responsable café-brasserie.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Effectuer la mise en place et contrôler l'approvisionnement
- Accueillir et informer le client
- Préparer et servir le client
- Réaliser une carte de cocktails
- Réaliser des cocktails
- Réaliser encaissements et factures
- Gérer et contrôler l'activité du bar
- Animer une équipe, un espace de vente
- 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 prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Janvier à Octobre.
Entretien individuel et bilan.



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.

accompagnement@cfablagnac.org

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
- Élaborer 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

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 final.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

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.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter

TARIF

Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans.

À partir de 400 heures/an.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration.

Brevet professionnel Sommellerie.

BTS Management en hôtellerie-restauration.

Mention complémentaire Organisateur de réceptions

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

candidature@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

