BREVET PROFESSIONNEL BARMAN

Code RNCP : 37492
NIVEAU 4
Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Concevoir et réaliser les prestations de bar
Assurer la relation client en français et en langues étrangères
Gérer l'approvisionnement et l'organisation du bar
Participer à la gestion commerciale et administrative
Travailler en équipe et encadrer du personnel

Métiers visés : Barman, Barmaid, Chef barman, Cheffe barmaid.

PUBLIC CONCERNÉ

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

PRÉREQUIS

Être âgé de 16 ans ou plus.
Être titulaire d'un diplôme dans l'hôtellerie et la restauration, du CAP au BTS.
Ou justifier de 5 ans d'expérience professionnelle.

MOYENS HUMAINS

Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org
Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org
Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org
Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org
Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être.
Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Janvier à Décembre.
Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.

MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo.
Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.
Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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,
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.

VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU

Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant

Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel	
	1ère année	2 ème année	1ère année	2 ème année
Expression et connaissance du monde	4	4	46	46
Langue vivante 1	4	4	46	46
Gestion appliquée et dossier	6	4	68	46
EPFE	1	1	11	11
Enseignement professionnel et	20	22	229	251
Total	**35**	**35**	**400**	**400**

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
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 fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	BREVET PROFESSIONNEL (BP) BARMAN, diplôme de niveau 4 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
BTS MHR Option A

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans (20 mois minimum requis). À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général.	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	**Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.** Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.