



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE BARMAN

Code RNCP : 39345

NIVEAU 4

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar. Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar. Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar. Métiers visés : Barman, Barmaid, Chef barman, Cheffe barmaid.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite devenir un professionnel hautement qualifié dans le domaine du bar.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.	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	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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	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	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	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	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
Accueillir des clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais. Vendre des produits au client. Préparer les matériels nécessaires au service. Réaliser un service en salle de boissons et de produits d'accompagnements. Collaborer avec les membres de l'équipe. Vérifier la satisfaction du client tout au long du service. Prévenir les comportements et situations à risques et les incidents. Préparer les produits nécessaires au service. Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement. Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements. Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables. Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur. Recueillir les informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle. Analyser les tendances en matières de consommation au bar et d'expérience client, en tenant compte des caractéristiques des différents segments de clientèle de l'établissement. Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement. Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar.	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Volume horaire		
	Intitulé	Hebdomadaire	Annuel
	Enseignement professionnel	24	274
	EPFE	1	11
	Gestion	2	23
	Langue vivante Anglais	4	46
	Communication	2	23
	Informatique	2	23
	Total	35	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Etudes de situation numérisée et questionnaire. Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire.	TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE BARMAN de niveau 4.
POURSUITE DE FORMATION	
Plusieurs titres professionnels en transversalité : TFP Cuisinier, TP Technicien de Production Culinaire.	
DURÉE	EFFECTIFS
De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences 400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures) Rythme de l'alternance aménageable	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.