

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE BARMAN

Formation CERTIFIANTE - enregistrement au RNCP du 19/07/2024

Code RNCP : 39345

NIVEAU 4

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

Code diplôme : 46X33404

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
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	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 suivi 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. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	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
------------------------	-------------------------------

Bloc 1 - Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

Accueillir des clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais, en tenant compte du registre relationnel attendu au sein de l'établissement et des besoins spécifiques des publics en situation de handicap, afin de répondre aux besoins de tout type de clientèle.

Vendre des produits au client, en veillant à la qualité des associations entre boissons ou entre produits d'accompagnement et boissons et en mettant en valeur les opérations commerciales en cours, en vue de développer le chiffre d'affaires du bar.

Préparer les matériels nécessaires au service, en tenant compte des besoins du service et de la réglementation en vigueur, afin de faciliter la réalisation des activités et l'accueil des clients.

Réaliser un service en salle de boissons et de produits d'accompagnement en veillant au respect de la mise en oeuvre de la procédure d'encaissement et à la qualité des prestations apportées au client, afin de satisfaire le client.

Collaborer avec les membres de l'équipe, en tenant compte de la répartition des tâches, afin d'assurer un service de qualité.

Vérifier la satisfaction du client tout au long du service, en traitant les réclamations et en apportant des réponses adaptées, afin de maintenir et garantir la qualité de service.

Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents, en veillant aux risques liés à la sécurité des biens et des personnes, en vue d'apporter une réponse adaptée.

Bloc 2 - Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Préparer les produits nécessaires au service, en tenant compte de la fréquentation attendue et en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de faciliter la préparation des boissons et des produits d'accompagnement.

Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement, en tenant compte des fiches techniques et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de respecter les standards de l'établissement et de satisfaire la clientèle.

Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements, en respectant les protocoles en vigueur, en vue de garantir la santé et la sécurité des clients et le respect de l'environnement.

Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur, en vue d'assurer la disponibilité des produits.

Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur, en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes.

Bloc 3 - Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

Recueillir des informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle, en mobilisant différentes sources, en vue de les analyser pour faire évoluer l'offre de l'établissement.

Analyser les tendances en matière de consommation au bar et d'expérience client, en tenant compte des caractéristiques des différents segments de clientèle de l'établissement, afin de proposer une évolution de la carte et des animations, ambiances ou événements répondant aux attentes des clients.

Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement, en veillant à leur qualité organoleptique, à leur attractivité et à leur rentabilité, en vue de faire évoluer l'offre de l'établissement.

Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar, en tenant compte des attentes des clients et des ressources à mobiliser, afin d'optimiser l'expérience client au sein de l'établissement.

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	Annuel
Bloc 1 - Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar	10	114
Bloc 2 - Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar	17	194
Bloc 3 - Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar	8	92
Total	35	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION	SANCTION VISÉE - CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Un test de positionnement est réalisé à l'entrée en formation. Livret d'apprentissage et suivi en entreprise. Étude de situation numérisée et questionnaire. Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire. La pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 du CECRL est attendue. Une attestation du CECRL sera délivrée à l'issue d'un test, sous surveillance d'un formateur. Les épreuves sont constituées de : - D'études de situations numérisées et questionnaire sur les produits du bar, la réglementation en vigueur, le repérage des personnes en vigueur, le repérage des personnes en état d'ébriété, le repérage et le traitement des comportements à risque, les gestes de premiers secours et l'anglais professionnel d'une durée de 1 heure maximum, pour le bloc 1. - Une mise en situation de préparation du service, d'accueil client, de prise de commande et de service en salle de 30 minutes maximum pour le bloc 1. - D'études de situations numérisées et questionnaire sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, les règles de sécurité au travail, les règles relatives à l'entretien et au nettoyage des espaces, matériels de travail et équipements, les règles relatives au tri des déchets et gestes éco-responsables, l'approvisionnement, la réception des produits, la mise en stock et l'inventaire d'1 heure maximum, pour le bloc 2, - D'une mise en situation de mise en place du bar et de préparation de boissons de 30 minutes maximum, pour le bloc 2, - D'un entretien d'évaluation à partir d'une production écrite réalisée par le candidat en amont de l'évaluation et comportant une analyse des besoins et des tendances, une proposition de carte, un projet argumenté de création d'une nouvelle boisson ainsi qu'une proposition d'évènement, d'animation ou d'ambiance en lien avec l'activité du bar de 30 minutes maximum, pour le bloc 3.	TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE BARMAN de niveau 4. Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification. La formation est modulable et accessible par blocs de compétences. La remise de la certification ou d'une attestation par blocs de compétences est adressé par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

POURSUITE DE FORMATION
Vie active CQP Réceptionniste, plusieurs titres professionnels en transversalité

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
Entrées et sorties permanentes	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	Frais pédagogiques 7150€ TTC Certification enregistrée au RNCP, éligible CFP, à la VAE et à l'apprentissage.