

DURÉE - LIEU - TARIF

18 jours (126H) + 36h de stage en entreprise au sein d'un établissement professionnel.

5 400.00€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

A Aix-en-Provence (Velaux)

MODALITÉS D'ACCÈS

Lire, comprendre et s'exprimer en français. Admission sur entretien préalable & sur dossier d'inscription. Délais d'admission : de 1 jour à 3 mois avant le début de la session de formation

MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail individuels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Etudes de situations numérisées et questionnaires
- Mises en situation professionnelles
- Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite

VALIDATION

L'ensemble des compétences évaluées par le formateur sont fournies par BBS FORMATION à l'Organisme mandatée par la CPNE-IH en vue de l'organisation d'une commission d'évaluation

DIPLÔME

Titre à finalité Professionnelle BARMAN délivré par la CPNE/IH. Sans équivalence. RNCP 39345 - Date échéance enregistrement : 19/07/27
Certificateur : Certidev

BARMAN EXPERT

Le parcours de formation Barman expert permet de développer un profil de Barman qui connaît les cocktails les plus classiques et les plus innovants grâce aux techniques mixologie, bartending et barista. Il réalise l'accueil de la clientèle et veille à la qualité de l'expérience client. Il conseille la clientèle sur les boissons, contribue à l'animation et l'ambiance de l'établissement. Il assure de manière autonome la mise en place du bar, la préparation et l'envoi des boissons, ainsi que la mise en œuvre des mesures garantissant l'hygiène et la sécurité au sein de l'établissement. Il contribue à l'élaboration et à l'évolution de la carte en créant de nouvelles boissons adaptées aux besoins de la clientèle de l'établissement, ainsi qu'à la création d'une ambiance au sein de l'établissement. Il procède à la facturation et à l'encaissement des clients. Il est également chargé de la réception des commandes, de la gestion des stocks et des réapprovisionnements

OBJECTIFS

Favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle et compléter une formation initiale ou une expérience professionnelle par une qualification. Cette formation allie des périodes d'enseignement technologique et professionnel et l'exercice d'activité en entreprise en rapport avec la qualification visée. **A l'issue de la formation les apprenants pourront assurer :**

- ❖ L'accueil des clients et vente de boissons et produits d'accompagnement
- ❖ Le service en salle ou au comptoir
- ❖ Le suivi de la qualité de service et la prévention des situations à risque
- ❖ La mise en place et préparation des produits
- ❖ La gestion et mise en stock des produits, consommables et matériels
- ❖ La réception, le contrôle et la mise en stock des produits
- ❖ Le suivi des tendances et des attentes de la clientèle

ITINÉRAIRE PÉDAGOGIQUE

Il s'articule autour de différentes compétences :

- ❖ Accueillir des clients au comptoir ou en salle
- ❖ Vendre des produits au client, en veillant à la qualité
- ❖ Préparer les matériels nécessaires au service
- ❖ Réaliser un service en salle de boissons
- ❖ Collaborer avec les membres de l'équipe
- ❖ Vérifier la satisfaction du client tout au long du service
- ❖ Prévenir les comportements et situations à risque 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
- ❖ Recueillir des informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle
- ❖ Analyser les tendances en matière de consommation au bar et d'expérience client
- ❖ Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement
- ❖ Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar

AVANTAGES

- ❖ Possibilité de prise en charge via le Pôle Emploi, les OPCO ou même le CPF
- ❖ Le candidat peut choisir de passer un ou plusieurs blocs de compétences ou même le TFP en intégralité
- ❖ Certification de branche créée PAR des professionnels POUR des professionnels
- ❖ Suivi et accompagnement du candidat par un tuteur, acteur essentiel de la validation du CQP
- ❖ Des évaluations régulières tout au long de la préparation au TFP

PUBLIC CONCERNÉ & DEBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- ❖ Salarié avec ou sans expérience, demandeur d'emploi souhaitant développer ou faire valider ses compétences professionnelles
- ❖ Être âgé de plus de 18 ans
- ❖ Public en situation de handicap accepté , veuillez contacter au préalable l'administration pour les conditions d'accueil et l'aménagement de la formation
- ❖ L'obtention du TFP BARMAN vous permet de postuler en tant que : Barman, chef barman