

CQP BARMAN DU MONDE DE LA NUIT

Le parcours de formation du CQP Barman Monde de la Nuit 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. Doté d'un bon sens de l'organisation, le barman développera l'aspect relationnel, en renseignant les clients sur les offres du bar afin de les fidéliser. Il est également en mesure de gérer la mise en place ainsi que l'approvisionnement et le stockage des marchandises, et assure la sécurité des biens et des personnes.

Il perçoit le paiement des boissons, enregistre les ventes. Dans les grands établissements il encadre le personnel et recrute de nouveaux employés qu'il forme. Il exerce son activité dans des entreprises telles que des hôtels, bars, brasseries, discothèques et restaurants de nuit, coffee shop.

Code CPF demandeur d'emploi : 247350

DURÉE - LIEU - TARIF

17 jours (120H) + Une période de Professionnalisation OBLIGATOIRE au sein d'un établissement (Stage, contrat de professionnalisation, alternance).

Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles.

4 440€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

A Aix-en-Provence (Velaux)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail individuels

VALIDATION

Examen final du CQP-IH Barman du Monde de la Nuit attestation d'une qualification dans un emploi propre à la branche professionnelle par référence à un descriptif d'emploi et de capacités requises.

DIPLÔME

-Certificat de Qualification Professionnelle BARMAN DU MONDE DE LA NUIT (Diplôme de branche professionnelle) validé par la CPNE/IH

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 du CQP les apprenants seront en mesure de :

- ❖ Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- ❖ Mettre en place les produits et matériels,
- ❖ Approvisionner
- ❖ Remettre en état les locaux, équipements...
- ❖ Accueillir le client
- ❖ Créer l'ambiance de l'établissement
- ❖ Conseiller le client
- ❖ Réaliser, créer des boissons
- ❖ Facturer et encaisser
- ❖ Animer une équipe
- ❖ Veiller à la sécurité dans l'établissement
- ❖ Intervenir à titre préventif après repérage des conduites addictives et agressives
- ❖ Prodiguer les soins de premier secours....

ITINÉRAIRE PÉDAGOGIQUE

Il s'articule autour de blocs de compétences :

- ❖ Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- ❖ Traiter une réclamation client et transmettre des informations concernant les clients
- ❖ Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- ❖ Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- ❖ Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- ❖ Effectuer un service en salle traditionnel
- ❖ Gérer l'encaissement
- ❖ Créer et réaliser des cocktails

AVANTAGES

- ❖ Possibilité de prise en charge via le Pôle Emploi et OPCA
- ❖ Diplôme de branche créé 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 du CQP afin d'en optimiser son obtention

PROFILS ADAPTÉS

- ❖ Salarié avec une expérience de MOINS de 36 mois qui souhaite acquérir des compétences professionnelles : Période de professionnalisation/ DIF, CIF, CPF, Plan de formation, etc.
- ❖ Salarié avec une expérience de PLUS de 36 mois : Validation des Acquis de l'Expérience
- ❖ Salarié SANS EXPERIENCE : Contrat en alternance
- ❖ 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