

DURÉE - LIEU - TARIF

10 jours (70H) + 21h de stage en entreprise au sein d'un établissement professionnel.

3 400.00€ 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

- Chaque bloc de compétences est évalué de manière autonome.
- Taux d'obtention de la certification 100% Barman TFP & Blocs de compétences (1er semestre 2025 sur 89,2% de présentation à l'examen)

DIPLÔME

Titre à finalité Professionnelle
 BARMAN délivré par la CPNE/IH.
 Sans équivalence. RNCP 39345 -
 Dates enregistrement et échéance :
 19/07/24 - 19/07/27 Certificateur :
 Certidev

Barman - Titre à finalité professionnelle de niveau 4 - RNCP39345

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 seront en mesure d'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

COMPETENCES GENERALES


Cette certification s'articule autour de 3 blocs de compétences :

- RNCP39345BC01 - 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 œuvre 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
- RNCP39345BC02 - 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
- RNCP39345BC03 - 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

AVANTAGES

- ❖ Possibilité de prise en charge via France travail, 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