Antee formation
apprendre autrement

TITRE PROFESSIONNEL

BARMAN

NIVEAU OBTENU : Niveau 4 (BAC)

LE MÉTIER

Le barman accueille et conseille la clientèle dans un bar, un hôtel, un restaurant ou un établissement de loisirs. Il prépare et sert différentes boissons, réalise des cocktails, propose des associations adaptées et veille à offrir une expérience client de qualité.

LES EMPLOIS VISÉS

- Barman
- Chef barman



PRÉ-REQUIS

- Être attiré par les métiers du bar, de la restauration et de la relation client.
- Avoir le sens de l'accueil, de la communication, de l'organisation et un intérêt pour la création de boissons.
- Être capable de lire et de comprendre des documents rédigés en français, ainsi que de s'exprimer correctement en français auprès des clients et au sein d'une équipe.

DURÉE
12 mois en alternance

FINANCEMENT
CPF, Transition Professionnelle, CDD, financements FT, alternance...

Délais d'accès selon le mode de financement :

- Alternance : le délai correspond au temps nécessaire pour signer un contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage) avec une entreprise d'accueil.
- Financement personnel : le délai correspond au temps nécessaire au montage du dossier avec votre conseiller de formation.
- CPF : le délai est de 15 jours minimum avant le début de la session de formation.
- Projet de transition professionnelle (PTP) : 4 mois minimum avant le début de la formation.
- France Travail : 2 mois minimum avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION
42 rue de la Gitonnière, 37 300 Joué-les-Tours - 02 47 67 65 18
contact@antee-formation.com

BARMAN

BLOC 1

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

- Accueillir et conseiller les clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais, en tenant compte de leurs besoins spécifiques.
- Présenter les boissons, proposer des associations adaptées et développer les ventes complémentaires.
- Préparer le matériel et assurer le service des boissons et des produits d'accompagnement.
- Réaliser les encaissements, traiter les réclamations et prévenir les comportements ou situations à risque.

BLOC 2

Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au barueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Préparer les ingrédients, produits et matériels nécessaires au service.
- Réaliser différentes boissons et préparations selon les fiches techniques et les standards de l'établissement.
- Nettoyer et entretenir les espaces de travail et les équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Gérer les stocks, les approvisionnements, la réception et le rangement des marchandises.

BLOC 3

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

- Assurer une veille sur les tendances de consommation et les attentes de la clientèle.
- Analyser les besoins des différents profils de clients pour faire évoluer l'offre de l'établissement.
- Concevoir de nouvelles boissons ou des produits d'accompagnement en tenant compte de leur attractivité et de leur rentabilité.
- Proposer des animations, des événements ou des ambiances pour enrichir l'expérience client.

Les trois blocs de compétences peuvent être validés indépendamment et capitalisés pour obtenir le titre professionnel.

MODALITÉS D'ACCÈS

L'accès à la formation s'effectue après un échange avec un conseiller de formation afin d'étudier le projet professionnel du candidat, ses besoins et les possibilités de financement.

La certification est accessible par :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'obtention du titre professionnel repose sur plusieurs épreuves évaluées par un jury de professionnels habilités.

- Études de situations numérisées
- Mises en situation professionnelles
- Entretien d'évaluation
- Évaluation en anglais (vérification du niveau A2 attendu pour la certification)

Le titre professionnel est composé de 3 certificats de compétences professionnelles (CCP) pouvant être obtenus séparément.
Rattrapage en cas d'échec total ou partiel à la certification :
Dans tous nos formats de formation, un rattrapage est inclus dans le tarif global. Il s'organise lors d'un rendez-vous avec le référent de formation, qui établit si nécessaire un calendrier de révision, de préparation et de repassage de l'examen, dans les meilleures conditions pour le bénéficiaire et dans un délai permettant la validation complète de la certification en cas d'échec partiel.

Certification professionnelle TP - Barman de niveau 4, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) sous le code RNCP39345, dont le certificateur est CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV).