

L'employé barman est qualifié en gestion de bar et relations clientèle : il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs ; il entretient et nettoie le bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café ; il prépare et sert les boissons et les cocktails classiques ou ceux qu'il crée ; il gère les ventes (encaisse, arrête les comptes et établit le relevé des ventes) ; il accueille, conseille et converse avec les clients. Il a le goût du contact et maîtrise une ou deux langues étrangères. Il travaille dans les hôtels, bars à thèmes et discothèques et doit s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout, etc). Après quelques années d'expérience, il peut devenir chef barman dans un grand établissement ou directeur d'un bar.



N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP40096
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
Publication de la fiche : 21. 01. 2025
Fin de la certification : 31.08.2030



PRÉREQUIS

- Être âgé de 18 ans (dès l'entrée en formation) ou
- Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou
- Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau 4 : BP...



PROGRAMME

- Technologies et démonstrations techniques
- Pratique professionnelle
- Gestion Appliquée/ Législation
- Technique de communication et de commercialisation
- Sciences Appliquée
- LV1 obligatoire : Anglais professionnel



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Maîtriser parfaitement les techniques de réalisation de cocktails (cuissons, distillations, ...) et avoir une connaissance pointue des produits
- Réaliser des productions à partir de matières premières (spiritueux, glace, ...) en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : rigueur, sens accru de l'hospitalité.

DÉBOUCHÉS

- Barman (barmaid)
- Ambassadeur(rice) de marque
- Consultant(e), formateur(rice)
- Chef(fe) d'entreprise

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

- BAC PRO Commercialisation et services en restauration
 - BP Arts du service



DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice
• Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat selon site)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter. Étude du dossier toute l'année.



LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

VESOUL

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection,...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.