

Titre à Finalité Professionnelle Barman

(ex CQP) TFP Barman monde de la nuit

CPF**CERTIFICATION****VAE****PROFESSIONNALISATION**

Objectif de formation

Le Barman 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.

Programme

RNCP39345BC01 - Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

RNCP39345BC02 - Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

RNCP39345BC03 - Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

Autre(s) - Anglais professionnel

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

La formation est accessible aux personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.

Durée

1 Année dont 405 Heures en centre 3 Jours en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les points forts de la formation

- Concours et projets pédagogiques : participation à des concours nationaux et internationaux, projets événementiels (afterwork, prestations extérieures...)
- Formateurs professionnels : les cours sont animés par des professionnels du bartending
- Accessibilité à la formation : aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)
- Mobilité européenne : pendant la formation avec le dispositif MONA durant 2 mois ou après la formation, stage possible de 4 à 6 mois en Europe (Erasmus+)

Les conditions d'admission

Prérequis

Le candidat doit être majeur à l'entrée en formation et maîtriser la langue française (lu, écrit, parlé).

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↪ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Étude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel.

Inscription en ligne sur le site Internet. Les inscriptions à la Faculté des métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos [journées portes ouvertes](#).

Les sessions



Bruz

- [Nous contacter](#)

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Accueillir les clients et promouvoir activement les boissons et produits d'accompagnement Assurer le service en salle ou au comptoir avec professionnalisme Garantir la qualité du service et prévenir les situations à risque Préparer et mettre en place les produits selon les standards Gérer et approvisionner les stocks de produits, consommables et matériels Réceptionner, contrôler et ranger les livraisons Analyser les tendances et anticiper les attentes de la clientèle pour optimiser les ventes.

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : d'études de situation numérisée et de questionnaires, d'une mise en situation reconstituée et d'un entretien complémentaire. Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau A2. Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome. Pour obtenir la certification, le candidat doit avoir validé les 3 blocs de compétences. Cette formation certifiante est accessible par la voie de la VAE.

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Perspectives métiers

Barman, serveur

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

Intitulé : TFP Barman - CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

Code RNCP : 39345 - JO du 19-07-2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



POULAIN Christèle

christele.poulain@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>