Titre à Finalité Professionnelle Barman

(ex CQP) TFP Barman monde de la nuit

CPF | CERTIFICATION | VAE | PROFESSIONNALISATION

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

Objectif de formation

À l'issue de la 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

Enseignement professionnel

BLOC 1 Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

- Accueil des clients et vente de boissons et produits d'accompagnement
- Service en salle ou au comptoir
- Suivi de la qualité de service et prévention des situations à risque

BLOC 2 Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

- Mise en place et préparation des produits
- Gestion et mise en stock des produits, consommables et matériels
- Réception, contrôle et mise en stock des produits

BLOC 3 Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

- Suivi des tendances et des attentes de la clientèle

Enseignement général

- Anglais professionnel

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer vers le métier de Barman.

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

- Participation à des concours nationaux et internationaux, projets événementiels (afterwork, prestations extérieures...)
- Les cours sont animées par des professionnels du bartending
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (DYS, RQTH)
- Possibilité de stage de mobilité européenne de 4 à 6 mois en Europe après la formation dans le cadre du programme 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
Etude 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.

Les sessions

Bruz

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

ALTERNANCE

Modalités d'évaluations
Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : - d'études de situation numérisées et de questionnaires - d'une mise en situation reconstituée suivie d'un entretien complémentaire - Une évaluation en anglais sera réalisée pour valider le niveau d'anglais (A2)

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 : 18/06/2025

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

Contacts

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/

CCI FORMATION BRETAGNE