



TFP*

NIVEAU 4

BARMAN

* Titre à finalité professionnelle RNCP 39345 : Barman délivré par CERTIDEV.
Enregistré le 19 juillet 2024 jusqu'au 19 juillet 2027.
Code diplôme : 334 - Accueil, hôtellerie, tourisme

CAMPUS DE BORDEAUX



POSTULER

Inscription en ligne sur :

www.campusdulac.com



10 rue René Cassin CS 31996
33071 Bordeaux Cedex



MÉTIERS VISÉS

- Barman
- Chef Barman

PUBLIC VISÉ

- Jeunes de 15 à 29 ans révolus
- Demandeurs d'emplois
- Pour des profils plus spécifiques, contacter directement le Campus du Lac

PRÉREQUIS D'ACCÈS

- Formation ouverte à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
- 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.
- La pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 est attendue.
- Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais lors d'un échange professionnel.

MODALITÉS

- **Durée de la formation** : 420 heures en centre de formation
- **Type de formation** : Formation en alternance : 2 à 3 jours / semaine en CFA sur 22 semaines – 1 semaine complète en CFA pour la préparation et le passage de la certification, le reste du temps en entreprise
- **Dates** : à venir
- **Délais d'accès** : à venir
- **Éligibilité** : Formation éligible à l'alternance, sous contrat d'apprentissage et sous contrat de professionnalisation
- **Tarifs et autres frais** : Dans le cadre d'une formation en alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil de l'alternant.
- **Accessibilité handicap** : La certification est intégralement accessible aux personnes en situation de handicap. Le Campus du Lac dispose d'un référent Handicap, qui accompagne les candidats dans l'aménagement de la formation et/ou des épreuves d'évaluation, en fonction des besoins.
- **Nombre de candidats maximum par session** : 12 à 14 candidats maximum

ADMISSION

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation et test de positionnement pour valider l'entrée en formation

PROGRAMME

RNCP39345BC01

RÉALISER ET OPTIMISER L'ACCUEIL ET LE SERVICE DES CLIENTS AU BAR – 160 H

Travaux pratiques / Culture professionnelle

- 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

Gestion appliquée

- 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
- 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

Sciences appliquées

- 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

Communication

- 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
- 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 – 117 H

Travaux pratiques / Culture professionnelle

- 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

Gestion appliquée

- 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

Sciences appliquées

- 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 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

Communication

- 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

RNCP39345BC03

ACCOMPAGNER L'ÉVOLUTION DE L'OFFRE ET L'AMÉLIORATION DE L'EXPÉRIENCE CLIENT AU BAR - 95 H

Travaux pratiques / Culture professionnelle

- 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

Gestion appliquée

- 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
- 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

Communication

- 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
- 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

LES + DU PROGRAMME

Ateliers / Coordination

- Suivi individuel de l'apprenant
- Encadrement individuel de l'apprenant
- Ateliers centrés sur les besoins de l'apprenant, en lien avec l'acquisition des compétences professionnelles du bloc de compétences visé

Modalités pédagogiques

- Mises en situations professionnelles en Travaux pratiques.
- Cours théoriques et applications pratiques, en salle de cours et/ou sur plateau technique, en Culture professionnelle, gestion appliquée et sciences appliquées.
- Cours théoriques et mises en situations professionnelles reconstituées en communication.
- Entretiens individuels et échanges collectifs en Ateliers / Coordination.
- 11 h de préparation aux examens, réparties entre une mise en situation professionnelle reconstituée d'entraînement et deux études de situations professionnelles numérisées avec questionnaire d'entraînement.
- Formation 100 % en présentiel.

UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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.

COMPÉTENCES VISÉES

- 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
- 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
- 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

MODALITÉS TECHNIQUES

- Travaux pratiques en plateau technique (cuisine d'application, réserve d'application).
- Autres modules en salle de cours, équipées d'un vidéoprojecteur.
- Mise à disposition d'ordinateurs portables possible.
- Mise à disposition de la Suite Office 365.
- Mise à disposition d'un LMS – Moodle – pour dépôt et suivi des supports de cours et échanges avec l'équipe pédagogique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement à l'entrée en formation

- Test passé durant la première journée de formation, permettant de positionner le candidat par rapport aux compétences de chaque bloc du référentiel
- Les ateliers présents dans chaque bloc permettent d'individualiser le parcours de l'apprenant, par rapport à ce positionnement, de manière à l'amener vers l'acquisition de l'ensemble des compétences des blocs.

Évaluations finales en fin de parcours de formation

RNCP39345BC01 – Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

- Étude de situation numérisée et questionnaire : 1 h maximum
- Mise en situation reconstituée : 30 mn maximum

Elle sert à vérifier la préparation du service, l'accueil client, la prise de commande et de service en salle.

Jury :

- 1 formateur technique de bar
- 1 professionnel de bar OU, à défaut, 1 formateur technique de bar

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

- Étude de situation numérisée et questionnaire : 1 h maximum
- Mise en situation reconstituée : 30 mn maximum

Elle sert à vérifier la préparation du service, l'accueil client, la prise de commande et de service en salle.

Jury :

- 1 formateur technique de bar
- 1 professionnel de bar OU, à défaut, 1 formateur technique de bar

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

Entretien d'évaluation sur la base d'une production écrite et d'une réalisation – 30 mn maximum :

- 20 mn de soutenance et de réalisation
- 10 mn d'entretien avec le jury

CONDITIONS D'OBTENTION

- Chaque bloc est évalué de manière autonome. Il est nécessaire d'obtenir une note supérieure ou égale à 10/20 pour valider un bloc.
- La certification est réputée acquise par le candidat dès lors qu'il a validé les trois blocs de compétences de la certification.

Remise de la certification ou d'une attestation de blocs de compétence par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV

SUIVI DES CERTIFIÉS

Un suivi des candidats certifiés sera réalisé 6 mois après l'obtention de leur certification

ÉVALUATION DE LA QUALITÉ DE LA FORMATION

La qualité de la formation est évaluée via :

- Le taux de réussite ;
- Le taux d'insertion ;
- Le taux de satisfaction ;
- Le taux de présentation à la certification.