

TITRE

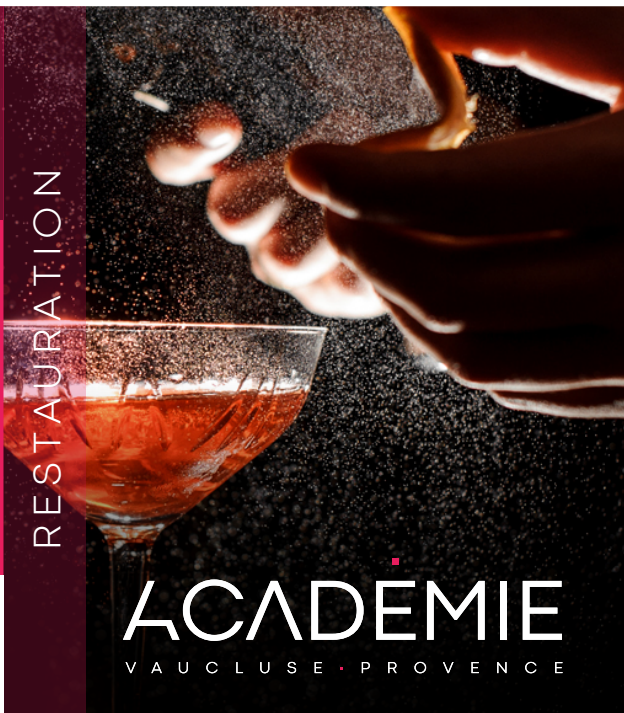
# BARMAN

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 4

RNCP 39345 | 19-07-2024 | Certidev

HÔTELLERIE

RESTAURATION



Devenir un/une professionnel(le) des boissons et du bar, créatif(ve) et innovant(e), au service de la satisfaction de vos clients.



## TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

## DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 8 mois en alternance soit 490 heures en centre
- 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise
- Si l'effectif le permet, possibilité d'une alternance 2 jours en formation et 3 jours en entreprise chaque semaine

## LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

## ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CO-TRAITANCE

Non

## MODALITÉS ÉVALUATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

## PRÉ-REQUIS

- Avoir 18 ans minimum ou avoir 16 ans minimum pour les jeunes titulaires d'un diplôme dans les métiers du service
- Formation accessible aux personnes n'ayant pas d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar
- Bonne lecture et compréhension des écrits en français, savoir s'exprimer correctement en français, avoir des notions en Anglais

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- De réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar
- D'assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar
- D'accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

## MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

## DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir d'octobre



## MODALITÉS D'OBTENTION

Validation de la certification par l'acquisition des 3 blocs de compétences.

Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter).

## ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur (trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateau technique professionnel

## EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du titre peut exercer son activité au sein des entreprises de la branche professionnelle des Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR) dont les activités ont pour objet principal l'hébergement et/ou la fourniture de repas et/ou de boissons et le cas échéant, les services qui y sont associés. Et peut occuper les emplois suivants :

- Barman (maid)
- Chef(fe) barman (aid)

## POURSUITE D'ÉTUDES

Cette formation a pour premier objectif l'insertion professionnelle.

## ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

## CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr

## PROGRAMME

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

- Accueillir des clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais
- 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
- 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
- Collaborer avec les membres de l'équipe, en tenant compte de la répartition des tâches
- Vérifier la satisfaction du client tout au long du service, en traitant les réclamations et en apportant des réponses adaptées
- 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

- 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
- Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur
- Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur

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

- Recueillir des informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle, en mobilisant différentes sources
- 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
- Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement, en veillant à leur qualité organoleptique, à leur attractivité et à leur rentabilité
- Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar, en tenant compte des attentes des clients et des ressources à mobiliser

## LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Un bar entièrement équipé pour réaliser l'ensemble des préparations
- Visites professionnelles et sorties pédagogiques
- Une salle d'œnologie
- Masters class sur l'ensemble des produits bar
- Modules complémentaires Barista et Mocktails
- Titre délivré par Certidev

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Les indicateurs seront disponibles à l'issue de cette session.

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)



ACADÉMIE  
VAUCLUSE • PROVENCE

CCI VAUCLUSE