

# **BARMAN**

Programme de formation

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE  
« BARMAN » NIVEAU 4



Formation 100% financée et rémunérée

Alternance 6 mois entre enseignement et pratique

# VIVRE UNE CARRIÈRE HUMAINE ET STIMULANTE

## APPRENDRE UN MÉTIER #PASSION



## Objectifs de la **CERTIFICATION**

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.

## LA **CERTIFICATION**

Titre à finalité professionnelle « Barman »

Validé par la CPNE-HCR CERTIDEV

Code RNCP 39345

(date de certification : 19/07/2024 / date de fin de validité : 19/07/2029)

Code diplôme : 56X22103 Niveau 4

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

Suivi des certifiés à 6 mois obligatoire

## LE MÉTIER *de* **BARMAN**

En fonction de la taille et de la catégorie de l'établissement, le (la) barman travaille seul(e) ou en équipe, sous la responsabilité d'un chef barman ou du directeur de l'établissement.

Le métier s'exerce dans le bar d'un hôtel, d'une résidence de tourisme, d'un établissement hôtelier de plein air, d'un village de vacances...

Le barman est en contact avec la clientèle et en relation avec différents services ou interlocuteurs (restauration, service d'étage, directeur d'établissement ...).

### ses **MISSIONS**

- L'approvisionnement et la mise en place d'un bar
- L'accueil et l'animation d'un point de vente
- La production des cocktails
- Le service et la vente
- La prévention, la sécurité et la santé

## OPPORTUNITÉ D'ÉVOLUTION

Avec l'expérience, elles sont nombreuses: premier barman, chef barman ...



# PROGRAMME

**215** heures  
en organisme  
de formation

[VOIR LA FICHE RNCP](#)

## BLOC 1 - REALISER ET OPTIMISER L'ACCUEIL ET LE SERVICE DES CLIENTS AU BAR

RNCP39345BC01

### Accueil des clients et vente de boissons et produits d'accompagnement

- **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 public 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

### Service en salle ou au comptoir

- **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'accompagnements, 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

### Suivi de la qualité de service et prévention des situations à risque

- **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 comportement 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

## BLOC 2 - ASSURER LA PREPARATION ET LA DISPOBILITE DES BOISSONS ET PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT SERVIS AU BAR

RNCP39345BC02

### Mise en place et préparation des produits

- **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

### Gestion et mise en stock des produits, consommables et matériels. Réception, contrôle et mise en stock des produits

- **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 en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes

# PROGRAMME

**215** heures  
en organisme  
de formation

[VOIR LA FICHE RNCP](#)

## BLOC 3 - ACCOMPAGNER L'EVOLUTION DE L'OFFRE ET L'AMELIORATION DE L'EXPERIENCE CLIENT AU BAR

RNCP39345BC03

### Suivi des tendances et des attentes de la clientèle

- **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

## LES + D'UMIH FORMATION

### Découverte de l'environnement CHR :

- **Identifier** les différents types d'établissements
- **Apprendre** le vocabulaire professionnel
- **Appréhender** l'organisation du travail
- **Maintenir** une tenue professionnelle

### Pratique au bar avec plusieurs ateliers :

- **Réalisation** & dégustation hebdomadaire de cocktails en lien avec les spiritueux étudiés
- **Préparation** d'ingrédients maison
- **Décoration**
- **Taillage de glace** (*en fonction de la disponibilité des intervenants*)
- **Test de verre**
- **Dégustation** à l'aveugle
- **Mise** en situation accueil client

### Masterclass : en fonction des disponibilités des intervenants

### Anglais professionnel : test de positionnement, et attestation de niveau

### Projet voltaire

### Gestion des clients difficiles et techniques d'intervention

### Initiation au secourisme

### Biérologie

### Œnologie

### Sensibilisation au permis d'exploitation

### Accompagnement personnel et préparation à l'insertion professionnelle

- **Rédiger** un cv
- **Recherche** d'emploi
- **Coaching** entretien

### TFP challenge : compétition de création de cocktails

## BLOCS DE COMPÉTENCES DE LA CERTIFICATION

- BLOC 1 : Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar
- BLOC 2 : Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar
- BLOC 3 : Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

*Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification*

# INFOS PRATIQUES

## TYPE DE FORMATION

Formation certifiante en alternance (organisme de formation et en entreprise)

## PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

## ÉLIGIBILITÉ

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, PRO A, CPF, financement personnel, France Travail, CPF de transition

## PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.  
Niveau Anglais A2

## DÉLAI D'ACCÈS

Inscriptions possibles jusqu'au 1<sup>er</sup> jour de la formation

## CONDITIONS D'ADMISSION

Entretien de motivation et test de positionnement

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques
- Suivi individuel des apprentis
- Pratique au bar d'application
- Préparation aux examens

## MODALITÉS TECHNIQUES

- Bar d'application
- Parc informatique

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Au début de la formation :
  - test de positionnement (1h)
- Pendant la formation :
  - suivi par le tuteur entreprise/maitre d'apprentissage et le formateur référent
- En fin de formation :
  - Production et présentation d'un projet professionnel
  - Mise en situation professionnelle (1h)
  - Etudes de situations numérisées (2h)
  - Entretien d'évaluation (30min)
  - attestation de niveau d'anglais en fin de formation : A2 requis

NOMBRE DE CANDIDATS  
MAXIMUM PAR SESSION : 30

## TARIF

3 010 € HT

soit 3 612 € TTC

Prix donné à titre indicatif,  
des prises en charges sont  
possibles, prendre contact  
avec l'un de nos conseillers

## ADRESSE

UMIH Formation  
211 Rue de l'université  
75007 PARIS

## CONTACT

0806700701 Service & appel gratuits

[contact@umihformation.fr](mailto:contact@umihformation.fr)



Notre référent handicap est à  
votre écoute pour toutes  
questions relatives à  
l'accessibilité de nos formations :  
Carine CANTON  
[carine.canton@umihformation.fr](mailto:carine.canton@umihformation.fr)

UMiH FORMATION  
Alternance

[www.umihformation-alternance.fr](http://www.umihformation-alternance.fr)