

UMiH FORMATION
Alternance

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

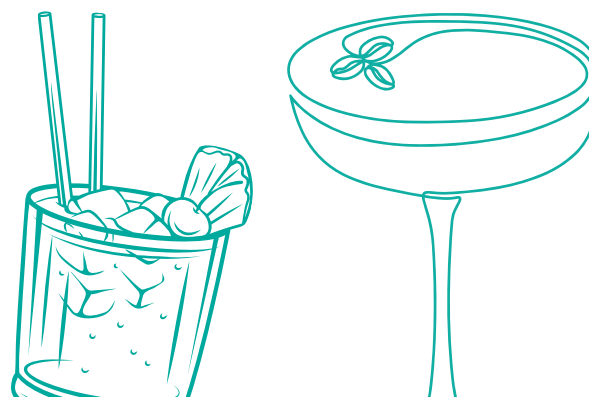
En fonction de la taille et de la catégorie de l'établissement, le (la) barman travaille seul(e) ou en équipe, sous la responsabilité d'un chef barman ou du directeur de l'établissement. Le métier s'exerce dans le bar d'un hôtel, d'une résidence de tourisme, d'un établissement hôtelier de plein air, 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 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

BLOC 2 - ASSURER LA PREPARATION
ET LA DISPONIBILITE 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 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'ÉVOLUTION DE L'OFFRE ET L'AMÉLIORATION DE L'EXPÉRIENCE 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 verse
- **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

Biérogologie

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^{er} 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



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

UMiH FORMATION
Alternance

www.umihformation-alternance.fr