



Barman

Titre à Finalité Professionnelle validé par le CPNE HCR



Objectifs

La Préparation à ce titre a pour but de former des personnes capables de :

- Accueillir la clientèle
- Assurer les préparations et effectuer la mise en place
- Réaliser des cocktails et boissons diverses
- Prendre des commandes et les transmettre
- Assurer le service et le suivi de plusieurs tables
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

L'alternance

Le jeune salarié étudie une semaine par mois à l'EHP et travaille en entreprise le reste du temps, cela permet d'acquérir des connaissances en centre et y cumuler une expérience professionnelle.

Tuteur

Un tuteur est choisi au sein de l'entreprise par l'employeur. Il guide le jeune salarié et assure la liaison avec le centre de formation.

Les contrats d'alternances

L'intégration à nos formations se fait sous le biais du contrat de professionnalisation ou d'apprentissage, l'objectif étant de favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle par la pratique dans le monde du travail tout en visant l'acquisition d'un titre ou certificat.

Conditions d'admission

Avoir 18 ans révolus. Avoir une bonne maîtrise de la langue française. Admission après, étude de candidature entretien de motivation et tests.

Niveau A2 en anglais (attestation CECRL)

Après le Titre..

Le Titre à finalité professionnelle permet une insertion directe dans le monde du travail sur des postes de barman dans des restaurants, bars.

**Une formation 3 en 1:
1 Diplôme / un Salaire/ 1 Métier**

Formation financée*
et rémunérée

*dispositif de prise en charge
par France compétences



Programme de Formation

Approvisionnement et mise en place	80 h
Service	50 h
Vente	55 h
Accueil	55 h
Animation	55 h
Production	110 h
Prévention, sécurité et santé	50 h
Actions d'évaluation et d'accompagnement	30 h
Total pour l'ensemble de la formation	485 h

Evaluation Continue

Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet, entretien technique, questionnaire ou questionnement à partir de production / dossier faisant état des pratiques professionnelles / résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Evaluation et épreuves à l'examen

L'évaluation finale est réalisée par une commission d'évaluation constituée de deux évaluateurs (jury):

L'évaluateur pédagogique et l'expert professionnel.

L'épreuve qui comporte un QCM, une épreuve technique (mise en situation), un entretien d'évaluation sur la base de la production écrite et de la réalisation (projet d'application professionnelle).

A l'issue, un procès verbal de Commission d'évaluation finale est établie.



Les atouts de l'École Hôtelière de Provence

- . Un service dédié à l'accompagnement de votre recherche d'entreprise
- . Des entreprises et partenaires sérieux et impliqués dans la formation
- . Des enseignants passionnés et qualifiés
- . Un suivi pédagogique rigoureux
- . Un cadre exceptionnel
- . Un équipement permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite
- . Cette formation est accessible à la plupart des personnes en situation de handicap, notre référent sera un support pour les accompagner dans leur projet de formation en anticipant ainsi des aménagements nécessaires.

Nous situer

Coordonnées GPS : N 43°16.660' E 005°32.139'

Bus : n°240 – Arrêt St Mitre

SNCF : gare d'Aubagne, tramway gratuit jusqu'à "piscine Alain Bernard" puis navette gratuite (n°6) jusqu'à « le Clos Rufisque »

Qualités requises

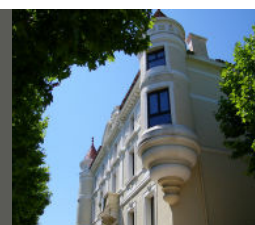
- Goût du travail en équipe
- Endurance
- Respect de la hiérarchie
- Ténacité - Volonté
- Sens de l'effort juste
- Goût du challenge
- Rigueur

Ecole Hôtelière de Provence

Château des Creissauds
Le Clos Rufisque
13400 Aubagne
Tel : 04.91.24.88.69 Tapez 2
info@ehp.fr



www.ehp.fr



Titre à finalité professionnelle Barman

LE SALARIÉ	L'ENTREPRISE	FORMATION SUIVIE	NB D'HEURES PRÉVU
		- Niveau 4 - (Certificat validé par la CNPE HCR)	485

I. Niveau de connaissances préalable requis :

Pour s'inscrire au TFP Barman le candidat devra être majeur (Avoir 18ans révolus) pour pouvoir manipuler des produits alcoolisés.

La formation est accessible aux 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.

II. Les objectifs de la formation

3 blocs de compétences :

- RNCP39345BC01 - Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar
- RNCP39345BC02 - Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits

d'accompagnement servis au bar

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

La préparation à ce TFP a pour but de former des personnes capables :

- ↳ Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- ↳ Réaliser les inventaires (journaliers et périodiques) et Vérifier quotidiennement les équipements, le matériel
- ↳ Approvisionner et réapprovisionner les dessertes, buffets, meubles réfrigérés, caves du jour ↳ Mettre en place et contrôler le comptoir, la salle, la terrasse
- ↳ Accueillir le client
- ↳ Conseiller le client dans le choix des boissons en apportant des informations précises
- ↳ Prendre des commandes de boissons
- ↳ Facturer et encaisser Analyser les ventes pour ajuster les stocks
- ↳ Réaliser des cocktails et boissons correspondant aux attentes de divers segments de clientèles ↳ Demander une pièce d'identité sans déclencher d'agressivité
- ↳ Détecter les comportements à risques et informer son supérieur ou ses collègues
- ↳ L'exercice du métier requiert dextérité, de bonnes capacités d'autonomie et d'organisation.

III. Le contenu de la formation

Compte tenu du parcours et des acquis initiaux de..... les modules suivants seront dispensés dans le cadre de sa formation :

MODULES	ACQUIS INITIAUX	COMPETENCES A ACQUERIR	NOMBRE D'HEURES
Approvisionnement et mise en place	Aucun	Toutes	80
Service et vente	Aucun	Toutes	105
Accueil et Animation	Aucun	Toutes	110
Production	Aucun	Toutes	110
Prévention – Sécurité et santé	Aucun	Toutes	50

IV. Modalités de déroulement de la formation :

Entrées régulières tout au long de l'année, la formation en alternance s'étale de 6 mois minimum à 12 mois maximum avec 1 à 2 semaines de cours par mois placées au préalable sur le calendrier d'alternance pédagogique.

Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis à l'alternant dans le cadre strict des modules exposés ci-dessus.

Les formateurs veilleront à ce que chaque participant puisse poser ses questions et s'assureront de l'acquisition des compétences avec des tests périodiques.

Les semaines de cours se déroulent sur le plateau technique à Aubagne au Château des Creissauds. Au sein également du restaurant pédagogique de l'école.

Les formateurs remettront leurs supports pédagogiques qui permettront à chaque alternant de suivre le déroulement de la formation ainsi que d'accéder à la maîtrise des compétences constituant les objectifs de ladite formation.

V. Moyen d'encadrement :

L'encadrement des alternants sera assuré par la direction et/ou le formateur pendant sa présence sur le centre de formation. Le participant pourra contacter du Lundi au Vendredi de 8h30 à 18h le centre de formation et plus précisément :

Le directeur Commercial et Communication M. PILATI Patrice (p.pilati@ehp.fr) ou son adjointe Mme MAESEN Valérie (v.maesen@laforbine.com) pour toute question d'assistance ou d'accompagnement sur les relations avec les entreprises. Le Directeur Pédagogique M ATTARD Nicolas (n.attard@laforbine.com) pour toute question sur le cadre pédagogique.

VI. L'évaluation de la formation :

Évaluation des acquis se fait conjointement en entreprise par le tuteur de l'élève et par les formateurs du centre de formation.

APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE
SERVICE ET VENTE
ACCUEIL ET ANIMATION
PRODUCTION
PRÉVENTION SÉCURITÉ ET SANTÉ

VII. Les projets professionnels :

Avec les années et l'expérience, un barman peut évoluer vers un poste de chef barman/ Chef Barmaid. Il/elle peut également s'installer à son compte s'il complète sa formation par un diplôme en gestion. Le barman/barmaid peut travailler en brasseries, dans des restaurants, des grands hôtels, des établissements de nuit, des clubs ou encore des casinos.

Il peut également lui arriver de travailler pour des événements privés comme pour des cérémonies ou des manifestations d'entreprise.

VIII. Modalités de suivi de la formation :

Une feuille d'émargement sera conjointement signée par le formateur et chaque alternant, à l'issue de chaque module de formation, permettant l'exécution de formation.

IX. Listes des formateurs :

Frédéric BARBE	Sommellerie
Stephan DANESI	Techniques de service en restauration
Sandra MIRALLES	Anglais
Isabelle LORENZO	Connaissance Régionale des Produits
David BESOU	Mixologie et Flair

X. Sessions et tarifs :

L'entrée en formation Barman (Titre à finalité professionnelle) se fait le cadre de l'alternance et se déroule tout au long de l'année dans le cadre de rentrée permanente.

La formation en alternance est financée par France Compétences sous réserve de l'accord de l'OPCO.

XI. Modalité d'obtention :

Pour valider le CQP Barman, la Commission nationale paritaire de certification (Jury) dispose :

Note obtenue à l'évaluation finale, (convocation du candidat sur une demi-journée).

L'évaluation finale est réalisée par une commission d'évaluation constituée de deux évaluateurs (Jury) :

L'Évaluateur pédagogique, l'expert professionnel.

Épreuve qui comporte un QCM, une épreuve technique (mise en situation), un entretien d'évaluation sur la base de la production écrite et de la réalisation (projet d'application professionnelle).

A l'issue, un procès-verbal de Commission d'évaluation finale est établi.