

Titre à Finalité Professionnelle Barman

TFP (ex CQP) Barman

NOUVEAUTÉ

CERTIFICATION

PRÉSENTIEL

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

À l'issue de la formation, 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.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 405 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 jours/semaine

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Programme

Enseignement professionnel

BLOC 1 Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

- Accueil des clients et vente de boissons et produits d'accompagnement
- Service en salle ou au comptoir
- Suivi de la qualité de service et prévention des situations à risque

BLOC 2 Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

- Mise en place et préparation des produits
- Gestion et mise en stock des produits, consommables et matériels
- Réception, contrôle et mise en stock des produits

BLOC 3 Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

- Suivi des tendances et des attentes de la clientèle

Enseignement général

- Anglais professionnel



Les plus

- Participation à des concours nationaux et internationaux, projets événementiels (afterwork, prestations extérieures...)
- Les cours sont animées par des professionnels du bartending
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (DYS, RQTH)
- Possibilité de stage de mobilité européenne de 4 à 6 mois en Europe après la formation dans le cadre du programme ERASMUS+.
-

Les conditions d'admission

Prérequis

Le candidat doit être majeur à l'entrée en formation et maîtriser la langue française (lu, écrit, parlé).

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : BAC (Niv. 4)

Sessions

Bruz

- De septembre à septembre sur 1 an

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : - d'études de situation numérisées et de questionnaires - d'une mise en situation reconstituée suivie d'un entretien complémentaire - Une évaluation en anglais sera réalisée pour valider le niveau d'anglais (A2)

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Certification

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Perspectives métiers

Barman, chef barman.



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CQP Barman du monde de la nuit

Code CPF : 247350

Code RNCP : 31330

Intitulé : TFP Barman - CERTIFICATIONS ET

SERVICES - TOURISME HOTELLERIE

RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

Code RNCP : 39345 - JO du 19-07-2024

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr