

«**BARMAN**»

Titre à finalité professionnelle

VOTRE FUTUR METIER :

Barman,
Chef Barman

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises de la branche HCR

Objectifs : Aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

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.

Compétences visées :

Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar (BC01)

Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar (BC02)

Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar (BC03)

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

• Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études, passerelles :

- Autres certifications de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance

Prérequis :

Être âgé de 18 ans minimum.

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.

Prérequis à la validation de la certification : Niveau Anglais A2

Validation de la formation :

• Diplôme, Certificat, Qualification :

Titre à finalité professionnelle Barman-CERTIDEV- Niveau 4

- **Certification globale** du programme complet,
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est CERTIDEV, accompagnement personnalisé possible sur devis

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an

Temps en centre : 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement 446H

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

• Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr
puis lien espace candidature



Tarifs :

• Apprentissage et professionnalisation :

formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation

- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation CENTHOR

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

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

- Accueil des clients (en français et anglais) et vente de boissons et produits d'accompagnement
- Service en salle ou au comptoir
- S'assurer de la satisfaction client
- 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
- Assurer le respect des normes d'hygiène, et le nettoyage

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
- Créer de nouvelles boissons
- Proposer des événements, animations et ambiances.



POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.