



«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.

Mise en situation sur un plateau technique restaurant/bar ouvert à la clientèle.

Salle de cours banalisées et salles informatiques.

Accès à la plateforme CERTIBLOC pour des entraînements immersifs.

• Modalités d'évaluation :

Positionnement à l'entrée en formation

Etudes de situations numérisées et questionnaires bloc 1 et bloc 2 - 2h

Mises en situation bloc 1 et bloc 2 - 1h

Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite

Bloc 3-30 minutes

Poursuite d'études, passerelles :

- Autres certifications de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR, TP/TFP serveur, TP/TFP commis de cuisine

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 en présentiel.

Modalités et délai d'accès :

• Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation

• Nombre de places: 14

• 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 160h

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 publics 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

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'accompagnement, 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

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 préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar 160h

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

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

Bloc 3 – Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar 39h

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

Modules complémentaires:

SST (14h)

Les clés de la réussite (20h)

Anglais (Vocabulaire professionnel, NIVEAU A2 à obtenir pour l'examen) 50h

• Conditions d'obtention de la certification :

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

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

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.