Titre à Finalité Professionnelle
BARMAN
PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Une formation modulaire pour adapter chaque parcours de formation aux profils des participants

BLOCS DE COMPÉTENCES LIÉS AU MÉTIER DE BARMAN

- **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

Code RNCP : 39345
date d'enregistrement 19/07/2024

- **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

- **Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar**
  - Suivi des tendances et des attentes de la clientèle

CATALYSE
CENTRE DE FORMATION
C.F.A BY CATALYSE

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar**
  - **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 sen de l'établissement et de 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

  - **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'accompagnement, en veillant au respect de l 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

- **Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produit d'accompagnement servis au bar**
  - **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 de 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 produit 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 en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes

- **Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar**
  - **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 différents sources, en vue de les analyser pour faire évolue 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

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- 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
- 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
- Suivi des tendances et des attentes de la clientèle

MODALITÉS D'ORGANISATION

MODALITES :

- Formation continue (temps plein)

ou

- Alternance (1 semaine par mois)

DATES : à compter de septembre 2025

RYTHME :

- **<u>En centre</u>** :
  - du Lundi au Vendredi de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un accompagnement individuel est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un positionnement préalable effectué en amont, ainsi qu'un entretien individuel avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.

SUIVI DE RÉALISATION DE L'ACTION

- L'apprenant devra signer dès son arrivée en cours théoriques ou pratiques une feuille d'émargement par demies journées

PRÉREQUIS

Pour chaque statut, des prérequis sont nécessaires :

- **Apprenti** : être âgé de 18 à moins de 30 ans. Pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap.
- **Contrat de professionnalisation** : être âgé de 18 à 25 ans (des possibilités existent pour les plus de 26 ans).
- **Demandeur d'emploi** : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- **Publics concernés** : peu ou pas qualifiés, souhaitant réactualiser leurs compétences professionnelles ou changer de secteur.
- **Conditions** : Avoir validé son projet professionnel de Barman
- **Prédispositions** : La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail

ÉVALUATION DE LA FORMATION

L'OBTENTION DU TFP BARMAN SE DÉROULE SELON 3 MODALITÉS

1. DES ÉTUDES DE SITUATIONS NUMÉRISÉES

Les études de situations numérisées s'appuient sur des questions où sont évaluées une partie des compétences relatives aux produits servis au bar, à la règlementation en vigueur, le repérage des personnes en état d'ébriété, le repérage et le traitement des comportements à risque, les gestes de premiers secours et l'anglais. Ce sont les critères d'évaluation du Bloc de compétences 1
Seront évaluées également une partie des compétences relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, les règles de sécurité au travail, les règles relatives à l'entretien et au nettoyage des espaces, matériels de travail et équipement, les règles relatives au tri des déchets, aux gestes éco-responsables, l'approvisionnement, la réception des produits, la mise en stock et l'inventaire. Ce sont les critères d'évaluation du Bloc de compétences 2.

- **Le temps imparti pour répondre aux études numérisées est de 1 heure par Bloc de compétences,**

Soit, pour les deux blocs, de 2 heures maximum.

2. DES MISES EN SITUATIONS RECONSTITUÉES

qui permettent d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du TFP BARMAN.

- **Le temps imparti est de 30 minutes pour vérifier la préparation du service, l'accueil client, la prise de commande et de service en salle (Bloc de compétences 1).**
- **Le temps imparti est de 30 minutes pour vérifier la mise en place du bar et la préparation de boissons (Bloc de compétences 2)**

Soit 30 minutes par bloc de compétence et donc un total de 1 heure maximum pour les deux mises en situation.

3. UN ENTRETIEN D'ÉVALUATION SUR LA BASE D'UNE PRODUCTION ÉCRITE ET D'UNE RÉALISATION

L'entretien d'évaluation est conduit sur la base d'une production écrite réalisée par le candidat en amont de la session de l'évaluation finale.Ainsi que la réalisation d'un des deux cocktails personnels-Le temps imparti est de 30 minutes maximum. Soit 20 minutes de soutenance et la réalisation de la boisson et 10 minutes d'entretien avec le jury.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séances de formation en salle
- Séances de Travaux Pratiques au Restaurant d'application
- Études de cas
- Jeux de rôles
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- LMS Catalyse
- Padlet
- Connexion Internet
- Salle Informatique
- Casque Oculus

FORMATRICE RÉFÉRENTE

- **Mme MOREAUX Cristina**
- Formatrice spécialisée dans les métiers de l'art et de la table
  - Domaines d'expertise
    - Techniques de service et présentation des arts de la table
    - Élaboration de supports de cours interactifs et didactiques
    - Très bonne culture numérique
    - Sélection des méthodes et des ressources pédagogiques
    - Développement du matériel pédagogique
    - Utilisation d'outils d'évaluation
    - Moodle et module de réalité virtuelle avec casque Oculus

RÉSULTAT ATTENDUS

Titre à Finalité Professionnelle
BARMAN
validé par : CERTIFICATIONS et SERVICES – TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

LIEU & CONTACT :

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr