

Public visé

Toute personne désirant devenir barman

Titre Obtenu TFP-IH Barman
Dans sa globalité ou par bloc de
compétence - Modularisation

Durée

45 jours - 315 Heures

Pré requis

Avoir 18 ans

Modalités

Présentiel synchrone

Lieu

Inter : Adresse ci dessous

Méthode

Active - Pratique
Active - Expérimentale
Active - Découverte
Interrogative Maïeutique

Evaluations via QR-code

En amont

Diagnostic initial

En cours de formation

Quizz par Internet
Questionnaire de satisfaction
Support pédagogique numérique

Finale

CQM par Internet
Questionnaire de satisfaction

Documents

Attestation individuelle de fin de
formation et d'assiduité
Certification de réalisation
Feuille d'émargement

Débouchés

Cafétier Hôtellerie Restauration
Tourisme Loisir Animation
Vente Commerce Grand Distribution

Equivalence - Passerelle

Aucune

Tarif

Formation : à partir de 5680€
Possibilité de prise en charge

RNCP 39345 - Programme 2024

Titre à Finalité Professionnelle - Barman

Devenir Barman en 1 an en contrat de professionnalisation sans aucun
diplôme préalable nécessaire.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation vous serez apte à s'occuper d'un client de l'accueil à la fin du service et de gérer les stocks ainsi que de créer et réaliser des cocktails.

Les stagiaires de la formation continue à la fin de la formation seront capable d'occuper un poste de commis de bar, barman en fonction de la taille et la classification de l'établissement.

Contenu du programme

1 B1 - Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

B2 - Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

B1A - Etablir un contact efficace et adapté au client

B1B - Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

B1C - Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

B2A - Traiter les situations

2 B15b - Effectuer un service en salle traditionnel

B6 - Assurer la sécurité des personnes et des lieux

B15bA - Préparer la salle et les espaces attenants

B15bF - Clore un service en salle

B15bB - Mettre en place les tables dans un service traditionnel

B15bC - Accueillir et accompagner les clients en salle dans un service traditionnel

B15bD - Prendre une commande en salle et la transmettre

B15bE - Effectuer un service à table

B6A - Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients

B6B - Intervenir en cas d'incident

3 BCC - Bloc Compétences Clés

B11b - Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT Niveau A2 du CECRL

BCC1 - Compréhension orale

BCC2 - Expression orale

BCC3 - Ecrit

BCC4 - Calcul

BCC5 - Espace-temps

B11b - Maîtriser la compréhension et la production de messages simples dans une langue étrangère

4 B3 - Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

B4 - Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

B3C - Stocker les marchandises

B3A - Réceptionner les marchandises

B3B - Contribuer à gérer les stocks

B4B - Participer à l'achat de marchandises ou de produits

B4A - Procéder à l'approvisionnement des marchandises

5 B34 Créer et réaliser des cocktails

B34B - Réaliser des cocktails classiques et boissons diverses

B34C - Créer des boissons nouvelles

B34A - Appliquer les protocoles de nettoyage

Obtention du titre TFP			Taux de satisfaction de l'ODC		
Totale	Partiel	Abandon	Très bien	Bien	Moyen

Contactez-nous pour toutes informations complémentaires au 06 59 56 69 26

SARL HNCCBS au capital de 1 000€ - SIREN 822 113 726 00035 - APE 8559B
370 Rue de l'ormelet, 14790 Mouen

Ce support pédagogique est réservé aux apprenants de l'organisme de développement de compétences HNCCBS - Épiculture Bar Académie anciennement Épiculture École de Bar. Ce support est la propriété d'HNCCBS. Il reste strictement confidentiel et non utilisable par des tiers. Reproduction interdite.