

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN**DIPLÔME NIVEAU 4**

Diplôme inscrit au RNCP 37492 par arrêté du 04/04/2017 JO du 19/04/2017

-  **DURÉE** 12 à 24 mois en fonction du statut du candidat. (840h sur 2 ans)
-  **SITES** Laxou
-  **TARIFS** Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP) relevant des secteurs de la restauration.

OBJECTIFS

Il s'agit de former des professionnels qualifiés, capable de contrôler et de gérer une équipe en autonomie ou en relation avec la hiérarchie. Il peut travailler dans un restaurant, un hôtel, un bar ou une discothèque et assurer la tenue du bar de l'établissement. Le titulaire du Brevet Professionnel Barman sert et fidélise les clients, réalise des cocktails proposés à la carte mais doit être capable également d'innover et de réaliser des compositions de son choix.

**PUBLIC**

- Alternant en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

ADMISSION

- Inscription en ligne sur le portail NetYParéo : <https://netypareo.grandest.cci.fr/pedagogie-nancy/index.php/preinscription/>
- Entretien avec un conseiller autour du projet professionnel.
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises.

ET APRÈS... ?**Métiers possibles**

Serveur en bar, Chef barman

Poursuites d'études

BTS MHR après une mise à niveau.

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

Réaliser les cocktails classiques, Créer les cocktails, Animer le bar



Listes non exhaustives.



PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

ORGANISER, METTRE EN PLACE ET APPROVISIONNER.

- Mettre en place les locaux, matériels et produits
- Approvisionner, vérifier l'état de marche du matériel

RÉALISER, GOÛTER, DOSER, MAÎTRISER LA CONFECTION DES COCKTAILS.

- Doser en utilisant une verrerie adaptée
- Maîtriser la confection des cocktails
- Faire preuve de créativité
- Décorer pour mieux vendre

COMMUNIQUER ET COMMERCIALISER.

- Accueillir, conseiller et orienter le choix du client
- Informer le client sur les principaux événements d'actualités

ANIMER ET GÉRER

- Accueillir, former et contrôler
- Promouvoir des produits
- Créer une ambiance
- Personnaliser la relation barman client
- Assurer l'organisation du service

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Des évaluations intermédiaires de contrôle d'acquisition des compétences permettront à l'équipe d'évaluer les acquis et de mesurer les progrès de chacun et son degré d'autonomie par rapport aux compétences nouvellement acquises. Contrôle en continu et soutenance d'un mémoire en fin de cursus.



100%

de taux de réussite au diplôme !

VOS CONTACTS

Site de LAXOU
03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de BLÉNOD
03 83 87 88 80
blenod@eesc.fr

Site de MONT-SAINT-MARTIN
03 82 24 03 80
longwy@eesc.fr

Site de NANCY
03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de LUNÉVILLE
03 83 85 54 05
luneville@eesc.fr

Site de JËUF
03 83 95 36 09
jœuf@eesc.fr

Notes



Erasmus+

