

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN

DIPLÔME NIVEAU 4

DURÉE	En centre : 12 à 24 mois en fonction du statut du candidat.	TARIF	Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.
SITES	Laxou, Nancy, Lunéville, Longwy, Jœuf, Blénod-lès-Pont-à-Mousson	CONTACT	Frédéric Daval 03 83 95 36 17 - 06 17 96 12 13 - f.daval@eesc.fr
DATES	Dans le cadre d'une formation diplômante de l'Éducation Nationale : en fonction des dates d'examen définies par le Rectorat.		

PRÉREQUIS

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

ACCÈS

Dans le cadre d'une formation diplômante de type Éducation Nationale, l'accès se fait en fonction des dates d'examen définies par le Rectorat.

EFFECTIF

Dans le cadre des dispositifs de formation en alternance, les effectifs se situent entre 12 et 25 participants.

OBJECTIFS

- ▶ Il s'agit de former des professionnels qualifiés, capables 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 BP 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.

PROGRESSION PÉDAGOGIQUE / BLOCS DE COMPÉTENCES

Bloc 1

- ▶ Organiser, mettre en place et approvisionner.

Bloc 2

- ▶ Réaliser, goûter, doser, maîtriser la confection des cocktails.

Bloc 3

- ▶ Communiquer et commercialiser, accueillir, conseiller et orienter le choix du client.

Bloc 4

- ▶ Animer et gérer, accueillir, former et contrôler.

PLATEAUX TECHNIQUES

- ▶ Un restaurant d'application pédagogique, avec cuisine et salle de restauration permettant l'accueil d'une quarantaine de clients et équipées de l'ensemble du matériel professionnel.

SUITES DE PARCOURS ET DÉBOUCHÉS

- ▶ La formation permettra au titulaire du BP Barman de découvrir l'entreprise comme les réalités professionnelles de l'hôtellerie, du tourisme et des loisirs. Il pourra acquérir et mettre en œuvre des compétences, développer des qualités profes-

sionnelles comme la culture d'entreprise, l'esprit d'équipe. Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.



PUBLIC

- Cette formation est ouverte à tous les types de publics :
- ▶ Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi.
 - ▶ Alternant en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
 - ▶ Personnes en reconversion et salarié suivi dans le cadre du CEP.
 - ▶ Étudiants.

ADMISSION

- ▶ Organisation de réunions d'informations collectives, présentation du dispositif.
- ▶ Évaluation de la maîtrise des compétences socle via un test de positionnement afin de valider l'entrée dans tout dispositif qualifiant.
- ▶ Analyse du parcours individuel (dernière classe fréquentée, diplômes validés...) suivie d'un entretien de motivation.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES MOBILISÉS

- ▶ La formation s'appuiera sur l'alternance d'apports théoriques, d'analyses de cas, de partages d'expérience et de réflexions collectives. Pédagogie active et participative, jeux de rôles, discussions, mises en situations professionnelles, simulations orales et études de cas pratiques.
- ▶ Organisation des enseignements selon un découpage progressif des connaissances. En fonction du statut du stagiaire, la formation se déroulera à temps plein ou à temps partiel et selon un mode 100 % présentiel, mixte ou à distance.

ENCADREMENT ET ÉQUIPES PÉDAGOGIQUES

- ▶ Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des professionnels reconnus dans leur métier, maîtrisant les compétences techniques des métiers visés par nos dispositifs de formation.
- ▶ Nos intervenants sont diplômés de l'enseignement supérieur dans les disciplines générales en capacité de mettre en place un suivi individualisé.
- ▶ Nos formateurs ont suivi des dispositifs de formation de formateurs spécialisés dans les techniques propres à l'insertion socioprofessionnelle.
- ▶ Nos équipes comptent également un référent en charge de la mobilité internationale ainsi qu'un référent handicap.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ▶ Après le positionnement et/ou l'entretien initial, 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.
- ▶ Le cas échéant, le contrôle en cours de formation (CCF) et/ou les épreuves de certification finales viendront sanctionner le dispositif de formation.