



FORMATION EN ALTERNANCE

FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN

Enregistré au Répertoire des Certifications Professionnelles à niveau 4 sous l'intitulé " Brevet Professionnel Barman "

RNCP 39345 - Date JO : 07/08/2018 - Arrêté : 30/07/2018



DURÉE

12 à 24 mois en fonction du statut du candidat.
(840h sur 2 ans)



SITE

Campus Nancy



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.

Pour les personnes en situation de Handicap, vous pouvez contacter notre référente : Séverine Valentin - 03 83 95 36 00

ADMISSION

- Inscription sur le site.
- Les aptitudes et motivations sont identifiées sur tests et entretiens individuels selon les critères suivants :
- Expression écrite et orale
- Communication, écoute
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Capacité à convaincre

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE



- Réaliser les cocktails classiques
- Créer les cocktails
- Animer le bar
- Faire connaître son établissement

MÉTIERS POSSIBLES



- Serveur en bar
- Chef barman

POURSUITES D'ÉTUDES



- BTS MHR après une mise à niveau.

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 professionnelles 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.

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

BLOC 1 : ORGANISER, METTRE EN PLACE ET APPROVISIONNER.

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

BLOC 2 : 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

BLOC 3 : COMMUNIQUER ET COMMERCIALISER.

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

BLOC 4 : 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.



TAUX DE RÉUSSITE AU DIPLÔME
100%

TAUX DE SATISFACTION AU DIPLÔME
81 %

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation s'appuie sur des modalités pédagogiques variées : apports théoriques, études de cas, mises en situation professionnelles et travaux individuels ou collectifs. Des supports pédagogiques et outils numériques peuvent être mobilisés pour accompagner les apprentissages.

CONTACT

CCI FORMATION EESC CAMPUS NANCY

Marie-Clotilde MULLER

restauration@eesc.fr

03 83 95 36 21



Erasmus+

