



L'excellence par l'expérience

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Barman du Monde de la Nuit

► Objectifs de la formation

Former des professionnels capables :

- d'assurer la fonction de barman en bar-brasserie, bar à thèmes ou discothèque
- d'assurer l'entretien, l'approvisionnement, le service, la gestion des comptes et veiller au respect de la réglementation
- de réaliser les cocktails classiques, les cocktails tendances
- d'assurer la promotion et l'animation de l'établissement

► Contenus

Domaine professionnel :

- Technologie professionnelle
- Mixologie
- Commercialisation, législation et gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées

► Statut

Le CQP « Barman du Monde de la Nuit » s'effectue dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'une période de professionnalisation.

La formation est éligible à Mon Compte Formation sous certaines conditions.

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Conditions d'accès

- > Ouvert à tous, sans restriction de diplôme préalable.



Comment postuler ?

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers et entretien de motivation.



Durée

- > 400 heures réparties sur 15 semaines - 4 jours/semaine - 1 semaine sur 2
- > Démarrage de la formation : septembre.



Pratique...

Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 « Baggersee »)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station « Campus » tram A direction « Illkirch-Graffenstaden »).



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat de professionnalisation	Période de professionnalisation
Moins de 21 ans	55 %	Maintien du salaire
Entre 21 et 25 ans	70 %	Maintien du salaire
Plus de 26 ans	100 %	Maintien du salaire

► Débouchés

Le métier de barman se décline sous différents profils et niveaux de responsabilités : commis de bar, chef barman, gérant de bar, ambassadeur de marque etc. Le barman peut également évoluer vers le métier de sommelier.

Il peut être amené à évoluer dans différents types d'établissements : bar, discothèque, restaurant ou hôtel. Des moyens de transports de luxe ou des complexes touristiques peuvent également faire appel à ses services.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen final.

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences.

► La formation en chiffres

2022

- 14 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2022

2021

- 15 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2021



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

