CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Titre à finalité professionnelle de niveau 4

Barman

Modalités d'accès

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus (si vous bénéficiez d'une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH), vous pouvez entrer en apprentissage quel que soit votre âge)
- Niveau anglais A2 : positionnement en entrée de formation
- Maitriser les fondamentaux : lire, écrire, compter et posséder des notions informatiques.
- Entrées et sorties permanentes toute l'année.

Modalités d'inscription

- 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.

Durée

- Formation en alternance et en présentiel.
- Selon profil, 6 mois à 12 mois de formation.

Statut

La formation est ouverte en apprentissage aux étudiants de 16 à 29 ans, en contrat de professionnalisation après 30 ans.

Certification

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

Titre à finalité professionnelle de niveau 4
Barman
RNCP 39345
CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
Date d'enregistrement : 19-07-2024

Objectifs et contexte de la certification

Le Barman réalise l'accueil de la clientèle et veille à la qualité de l'expérience client.

Il conseille la clientèle sur les boissons, contribue à l'animation et l'ambiance de l'établissement.

Il assure de manière autonome la mise en place du bar, la préparation et l'envoi des boissons, ainsi que la mise en œuvre des mesures garantissant l'hygiène et la sécurité au sein de l'établissement.

Il contribue à l'élaboration et à l'évolution de la carte en créant de nouvelles boissons adaptées aux besoins de la clientèle de l'établissement, ainsi qu'à la création d'une ambiance au sein de l'établissement.
Il procède à la facturation et à l'encaissement des clients.

Il est également chargé de la réception des commandes, de la gestion des stocks et des réapprovisionnements.

Activités

- Accueil des clients et vente de boissons et produits d'accompagnement
- Service en salle ou au comptoir
- Suivi de la qualité de service et prévention des situations à risque
- Mise en place et préparation des produits
- Gestion et mise en stock des produits, consommables et matériels
- Réception, contrôle et mise en stock des produits
- Suivi des tendances et des attentes de la clientèle

Coût

8 400€, prix HT
Prise en charge 100% sous contrat d'alternance.
Financement possible par le CPF et /ou l'opéarateur de compétences.

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Blocs de compétences

Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar - RNCP37860BC01	
Liste de compétences	Modalités d'évaluation
• Accueillir des clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais, en tenant compte du registre relationnel attendu au sein de l'établissement et des besoins spécifiques des publics en situation de handicap, afin de répondre aux besoins de tout type de clientèle • Vendre des produits au client, en veillant à la qualité des associations entre boissons ou entre produits d'accompagnement et boissons et en mettant en valeur les opérations commerciales en cours, en vue de développer le chiffre d'affaires du bar • Préparer les matériels nécessaires au service, en tenant compte des besoins du service et de la réglementation en vigueur, afin de faciliter la réalisation des activités et l'accueil des clients • Réaliser un service en salle de boissons et de produits d'accompagnement, en veillant au respect de la mise en œuvre de la procédure d'encaissement et à la qualité des prestations apportées au client, afin de satisfaire le client • Collaborer avec les membres de l'équipe, en tenant compte de la répartition des tâches, afin d'assurer un service de qualité • Vérifier la satisfaction du client tout au long du service, en traitant les réclamations et en apportant des réponses adaptées, afin de maintenir et garantir la qualité de service • Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents, en veillant aux risques liés à la sécurité des biens et des personnes, en vue d'apporter une réponse adaptée.	Etudes de situations numérisées et questionnaire Mise en situation

Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar - RNCP39345BC02	
Liste de compétences	Modalités d'évaluation
• Préparer les produits nécessaires au service, en tenant compte de la fréquentation attendue et en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de faciliter la préparation des boissons et des produits d'accompagnement • Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement, en tenant compte des fiches techniques et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de respecter les standards de l'établissement et de satisfaire la clientèle • Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements, en respectant les protocoles en vigueur, en vue de garantir la santé et la sécurité des clients et le respect de l'environnement • Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur, en vue d'assurer la disponibilité des produits • Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur, en vue en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes.	Etudes de situations numérisées et questionnaire Mise en situation

Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar - RNCP39345BC03	
Liste de compétences	Modalités d'évaluation
• Recueillir des informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle, en mobilisant différentes sources, en vue de les analyser pour faire évoluer l'offre de l'établissement • Analyser les tendances en matière de consommation au bar et d'expérience client, en tenant compte des caractéristiques des différents segments de clientèle de l'établissement, afin de proposer une évolution de la carte et des animations, ambiances ou événements répondant aux attentes des clients • Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement, en veillant à leur qualité organoleptique, à leur attractivité et à leur rentabilité, en vue de faire évoluer l'offre de l'établissement • Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar, en tenant compte des attentes des clients et des ressources à mobiliser, afin d'optimiser l'expérience client au sein de l'établissement	Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite