CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 4

Barman





L'excellence par l'expérience

Modalités d'accès

Ouvert à tous, sans restriction de diplôme préalable.

Délai d'accès

Entrées et sorties permanentes.

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 Entreprise / Centre de formation.
- Selon profil, 6 mois de contrat minimum.

Tarifs

- **8 400€, prix HT**
- **Apprentissage** : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national
- **Alternance hors apprentissage** : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

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

Contenus

- Technologie de restaurant
- Mixologie
- Commercialisation, législation et gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées
- Langue : Anglais niveau A2

Statut

Le Titre à finalité professionnelle de niveau 4 «Barman» s'effectue dans le cadre d'une alternance entre formation théorique au CEFPPA Adrien Zeller et période de stage en milieu professionnel.

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Certification

Titre à finalité professionnelle de niveau 4 - Barman

RNCP 39345 - NSF 334 - FORMACODE 42723
CERTIDEV
Date d'échéance de l'enregistrement : 19.07.2027

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 4

Barman

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMC de la branche.

Âge	Contrat d'apprentissage
18 à 20 ans	45 %
21 à 25 ans	55 %
26 ans et +	100 %

Débouchés

Le Titre à Finalité Professionnelle de niveau 4 «Barman» prépare aux métiers de : barman, chef barman.

Les titulaires du TFP Barman peuvent exercer au sein des entreprises de la branche professionnelle des Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR) dont les activités ont pour objet principal l'hébergement et/ou la fourniture de repas et/ou de boissons et le cas échéant, les services qui y sont associés.

Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service pour des diplômes de niveau 3 ou 4 sur étude de dossier par l'autorité académique.

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

2026
- 9 apprentis
- 77.8 % de réussite à l'examen 2026

2025
- 18 apprentis
- 100 % de réussite à l'examen 2025



www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10
e-mail : recrutement@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO G.H.R.D umih Bas-Rhin Groupement des Hôteliers Restaurateurs Débitants de boissons certidev

Mis à jour : 09/2025