

BP
BARMAN



EN APPRENTISSAGE



LE MÉTIER

Le/la Barman(aid) peut gérer les stocks, vendre les boissons et assurer l'animation dans les hôtels ou les bars à thème, bars américains. Il maîtrise la réalisation des cocktails du cahier des cocktails contemporains.

Il a en charge l'entretien du matériel et des locaux ainsi que l'approvisionnement du bar. Il choisit les boissons, suggère, crée les cocktails de la carte. Il doit savoir innover pour pouvoir proposer régulièrement des nouveaux produits.

Ce professionnel accueille les clients et les conseille dans leur choix de boisson, avec la capacité de le faire en Anglais. Il sert au bar ou en salle, facture en encaisse le paiement des commandes. Il forme et dirige l'équipe du bar le cas échéant.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Technologies et techniques professionnelles.
- Commercialiser, animer et gérer.
- Connaissance de l'environnement économique et juridique.

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Barman.
- Chef barman.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP), de niveau 4 (BP, Bac Pro) ou de niveau 5 (BTS) dans l'hôtellerie restauration ou 5 ans d'expérience professionnelle.
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage : 14 semaines par an réparties en trois regroupements de 3, 6 et 5 semaines en centre de formation, le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 945h.

Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP37492

Date d'enregistrement de la certification : 21/04/2023



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée hôtelier - 17000 LA ROCHELLE

Tel : 05.46.44.20.60

Contact : Fabrice DROUET - Animateur pédagogique

fabrice.drouet@ac-poitiers.fr | 05.46.44.76.35.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Formation complémentaire de l'hôtellerie restauration.
- BTS MHR.

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 8503€	à 100% par les OPCO	à partir de 5300€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2022-2023

- Réussite aux examens : 100,00 %
- Taux d'insertion : 88,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 12,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

