

BP BARMAN

EN APPRENTISSAGE



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.

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 en-casse le paiement des commandes. Il forme et dirige l'équipe du bar le cas échéant.

COMPÉTENCES VISÉES

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

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Barman.
- Chef barman.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2019/2020

- Réussite aux examens : 81,25%
- Taux d'insertion : 60,00%
- Taux de poursuite d'étude : 6,00%
- Taux de rupture : *se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr*

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(e) 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, démarche pour laquelle vous pouvez être conseillé par un développeur de l'apprentissage.

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.

POURSUITE D'ÉTUDES

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



PLUS D'INFOS

cfa-acad-poitiers.fr

