



# Hôtellerie · Restauration

## BARMAN

Titre à Finalité Professionnelle reconnu par la branche professionnelle · Niveau 4

1 an - 399h Septembre • 2 jours par semaine selon calendrier • Présentiel

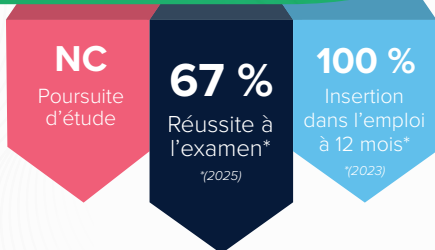
### QUELS MÉTIERS ?



Barman-aid



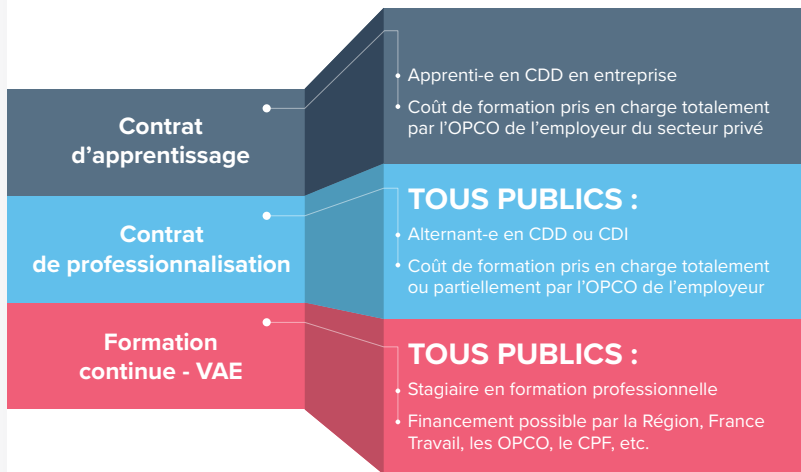
Chef-fe Barman-aid



### CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public\* :**
  - Personne de 18 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.
- **Pré-requis :**
  - Être majeur et avoir un projet professionnel confirmé.
- **Sélection :**
  - Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **Tarif & Contact :**
  - 0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.
  - 4 900 € pour les stagiaires de la formation professionnelle
  - [hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr](mailto:hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr)
  - 02 35 52 85 41

### STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



\*Pour les personnes en situation de handicap, des référentes handicap sont à votre disposition pour adapter la prestation si nécessaire. [referenthandicap@ifa-rouen.fr](mailto:referenthandicap@ifa-rouen.fr)

# CONTENU

★ Etudes de situations numérisées et questionnaires, mises en situation, entretien d'évaluation à partir d'une production écrite

## Modules métier

### Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

Accueillir des clients en français et en anglais • Vendre des produits • Préparer les matériels pour le service • Réaliser un service en salle de boissons et de produits d'accompagnement • Collaborer avec les membres de l'équipe • Vérifier la satisfaction du client • Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents.

🕒 210 h — 🎓 RNCP39345BC01

### Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Préparer les produits pour le service, les types de boissons et les produits d'accompagnement • Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements • Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements, la réception et la mise en stock des produits.

🕒 56 h — 🎓 RNCP39345BC02

### Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

Recueillir des info. sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle • Analyser les tendances en matière de conso. au bar et d'expérience client • Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement • Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar.

🕒 133 h — 🎓 RNCP39345BC03

## Au terme de la formation je serai capable de :

Réaliser l'accueil de la clientèle et veiller à la qualité de l'expérience client, conseiller la clientèle sur les boissons, contribuer à l'animation et l'ambiance de l'établissement.

- Accueillir des clients et vendre des boissons et produits d'accompagnement
- Servir en salle ou au comptoir
- Suivre la qualité de service et prévenir les situations à risque
- Mettre en place le bar, préparer les produits et envoyer les boissons
- Gérer et mettre en stock des produits, consommables et matériels
- Réceptionner, contrôler et mettre en stock des produits
- Contribuer à l'élaboration et à l'évolution de la carte
- Mettre en œuvre les mesures garantissant l'hygiène et la sécurité au sein de l'établissement
- Facturer et encaisser

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situations professionnelles et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

### Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

### Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances