



Hôtellerie - Restauration

TFP BARMAN

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

1 an - 371h Septembre • 2 jours par semaine selon calendrier • Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Barman-aid



Chef-fe Barman-aid



0 %

Poursuite
d'étude*
*(2023)

55 %

Réussite à
l'examen*
*(2024)

100 %

Insertion
dans l'emploi
à 6 mois*
*(2023)

CRITÈRES D'ENTRÉE :

o **Public :**

- Personne de 18 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

o **Pré-requis :**

- Etre majeur et avoir un projet professionnel confirmé.

o **Sélection :**

- Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

o **Tarif & Contact :**

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

4 900 € pour les stagiaires de la formation professionnelle

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :

Contrat
d'apprentissage

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

Contrat
de professionnalisation

TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

Formation
continue - VAE

TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation en mode ponctuel par bloc de compétences.

Bloc 1 : Etudes de situations numérisées et mises en situation de préparation du service

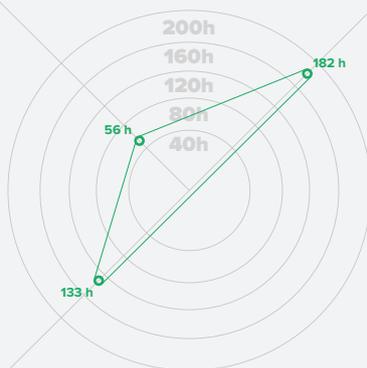
Bloc 2 : Etudes de situations numérisées et mises en situation de mise en place du bar

Bloc 3 : Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite du candidat et création d'une nouvelle boisson

Certification CLOE niveau minimum A2

Bloc 2 - Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Bloc 1 - Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar



Bloc 3 - Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience au bar

Au terme de la formation je serai capable de :

- Préparer et gérer le bar
- Accueillir et conseiller les clients
- Préparer des boissons simples ou composées tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité
- Animer le bar, contribuer à l'ambiance et élaborer la carte en créant de nouvelles boissons
- Gérer les stocks et les commandes

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situations professionnelles et des exercices d'application.

- **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