

## Bloc de compétences 2 Cocktailerie et initiation à la mixologie

**TFP Barman**

**RNCP 39345**

Niveau 4

Certificateur : CERTIFDEV

Date de publication :

19/07/2024

### Le métier de barman :

Le barman réalise l'accueil de la clientèle et veille à la qualité de l'expérience client. Il conseille la clientèle sur les boissons, contribue à l'animation et l'ambiance de l'établissement.

Il assure de manière autonome la mise en place du bar, la préparation et l'envoi des boissons, ainsi que la mise en œuvre des mesures garantissant l'hygiène et la sécurité au sein de l'établissement.

Il contribue à l'élaboration et à l'évolution de la carte en créant de nouvelles boissons adaptées aux besoins de la clientèle de l'établissement, ainsi qu'à la création d'une ambiance au sein de l'établissement.

Il procède à la facturation et à l'encaissement des clients. Il est également chargé de la réception des commandes, de la gestion des stocks et des réapprovisionnements.



### Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Confirmer et appliquer ses connaissances en matière d'élaboration et de gestuelle
- Faire évoluer ses techniques de mise en valeur d'un cocktail par la créativité
- Créer un cocktail sur mesure selon le goût du client
- Innover dans sa production, de mettre en œuvre une expérimentation
- Créer des recettes originales et signatures pour son établissement
- Surprendre sa clientèle avec des goûts novateurs et des présentations « ludiques »

### Bloc de compétences :

#### Activité 2 : RNCP 39345 BC 02 - Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Préparer les produits nécessaires au service, en tenant compte de la fréquentation attendue et en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de faciliter la préparation des boissons et des produits d'accompagnement

Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement, en tenant compte des fiches techniques et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de respecter les standards de l'établissement et de satisfaire la clientèle

Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements, en respectant les protocoles en vigueur, en vue de garantir la santé et la sécurité des clients et le respect de l'environnement

Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur, en vue d'assurer la disponibilité des produits

Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur, en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes

## Programme

- Les produits et le matériel du bar
- Classification des cocktails
- Le matériel et la verrerie
- Les différents alcools
- Recettes des standards « carnet des cocktails contemporains »
- Les techniques
- Organisation du poste de travail

## Entraîner sa créativité

- Définir sa créativité et mettre en pratique l'image et les sensations que l'on veut créer
- Rechercher des produits non conventionnels pour surprendre
- Etablir une fiche technique d'un cocktail signature
- Créer des cocktails et mocktails
- Créer des cocktails healthy et basse alcoolisation
- Créer des sirops maison et des alcools en mixologie

### Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur [www.inserjeunes.education.gouv.fr](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr)

Taux de réussite  
100%

Taux de satisfaction  
92%

Taux d'interruption  
en cours de  
formation  
0%

## Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application. Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil.

## Supports et moyens utilisés

Bar équipé, matières d'œuvre, exercices pratiques. Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz... Les formateurs sont des experts du métier.

## Public concerné et modalités d'accès

La formation est accessible aux personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle. Un niveau A2 dans une langue étrangère (anglais) est attendu.

Entretien individuel.  
Accès à la formation selon le planning.

## Durée de la formation

63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

## Lieux de la formation

Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

## Délai d'accès à la formation

2 mois

## Evaluations

Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation. Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais.

## Débouchés

Barman, Chef barman

## Continuité de parcours

Pas de continuité proposée

## Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap  
Réfèrent handicap : 04 12 28 03 92

## Certification

Validation du Bloc de compétence 2 du TFP Barman  
RNCP 39345

## Tarif

1750 €

## Financement

Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

## Contact

04 12 28 03 92  
[contact@astoria-academie.com](mailto:contact@astoria-academie.com)