



BP Barman

En 3 ans,dont 1260h en centre de formation, le reste
en entreprise

Objectifs:

Le titulaire du brevet professionnel barman exerce son activité dans des palaces, hôtels ou entreprises Indépendantes recevant une clientèle française et étrangère, ceci implique la connaissance pratique d'une langue étrangère. Selon la taille de l'entreprise, ce diplôme de niveau 4 doit permettre à son titulaire de postuler un emploi de barman, assistant chef barman ou chef barman.

C'est un homme ou une femme de terrain qui travaille soit en autonomie soit en relation étroite avec sa hiérarchie. A son niveau il contribue à l'élaboration de la politique commerciale de l'entreprise et à sa mise en oeuvre.



Bloc de compétences

Activité 1
Dégustation, réalisation de cocktail et vente

Activité 6
Langue vivante 2

Activité 2
Animation d'une équipe et organisation du service

Activité 3
Gestion de l'activité bar

Activité 4
Langue vivante anglais

Activité 5
Expression et connaissance du monde

Indicateurs Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

0%
Interruption en cours de formation

100%
Satisfaction

100%
Réussite

Méthodes pédagogiques:

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative.

Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques.

Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi :

positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés:

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée. Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience **du terrain**.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Durée de la formation en centre

420h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final,

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 La Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel en présentiel ou à distance: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, pré-acquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Barman, assistant chef barman, chef barman (selon la taille de l'entreprise)

Continuité de parcours

BP arts du service et commercialisation en restauration, BP sommelier

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation partielle ou totale des blocs**Finançable C.P.F**

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO.

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h