

TFP Barman

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste
en entreprise

RNCP39345

Niveau 4

Certificateur:

**CERTIFICATIONS ET SERVICES -
TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS**
(CERTIDEV)

Date de publication: 19/07/2024

Objectifs:

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.



Bloc de compétences

Activité 1: RNCP39345BC01 - Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

Accueillir des clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais, en tenant compte du registre relationnel attendu au sein de l'établissement et des besoins spécifiques des publics en situation de handicap, afin de répondre aux besoins de tout type de clientèle

Vendre des produits au client, en veillant à la qualité des associations entre boissons ou entre produits d'accompagnement et boissons et en mettant en valeur les opérations commerciales en cours, en vue de développer le chiffre d'affaires du bar

Préparer les matériels nécessaires au service, en tenant compte des besoins du service et de la réglementation en vigueur, afin de faciliter la réalisation des activités et l'accueil des clients

Réaliser un service en salle de boissons et de produits d'accompagnement, en veillant au respect de la mise en œuvre de la procédure d'encaissement et à la qualité des prestations apportées au client, afin de satisfaire le client

Collaborer avec les membres de l'équipe, en tenant compte de la répartition des tâches, afin d'assurer un service de qualité

Vérifier la satisfaction du client tout au long du service, en traitant les réclamations et en apportant des réponses adaptées, afin de maintenir et garantir la qualité de service

Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents, en veillant aux risques liés à la sécurité des biens et des personnes, en vue d'apporter une réponse adaptée

Activité 2: RNCP39345BC02 - 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 en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes

Activité 3: RNCP39345BC03 - Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

Recueillir des informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle, en mobilisant différentes sources, en vue de les analyser pour faire évoluer l'offre de l'établissement

Analyser les tendances en matière de consommation au bar et d'expérience client, en tenant compte des caractéristiques des différents segments de clientèle de l'établissement, afin de proposer une évolution de la carte et des animations, ambiances ou événements répondant aux attentes des clients

Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement, en veillant à leur qualité organoleptique, à leur attractivité et à leur rentabilité, en vue de faire évoluer l'offre de l'établissement

Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar, en tenant compte des attentes des clients et des ressources à mobiliser, afin d'optimiser l'expérience client au sein de l'établissement

Indicateurs

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

0%
Interruption en cours
de formation

92%
Satisfaction

100%
Réussite

Méthodes pédagogiques

Travaux pratiques, Mises en situation, Jeux de rôles, Exercices d'application, Etudes de cas, Apports théoriques.

Supports et moyens utilisés

Bar équipé et matière d'oeuvre, Salle de formation, Support pédagogique, Vidéos.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

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.

Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais.

Durée de la formation en centre de formation

420h

Modalités de mise en oeuvre

Formation en présentiel

Après entretien et passage du test de positionnement, le stagiaire se voit remettre un livret d'accueil, le programme de formation et la fiche RNCP.

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Evaluations théoriques et pratiques

A l'issue de la formation

Etudes de situations numérisées et questionnaires

Mises en situation

Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite réalisée par le candidat (analyse des besoins et des tendances, proposition de carte, projet argumenté de création d'une nouvelle boisson, proposition d'événement, d'animation ou d'ambiance en lien avec l'activité du bar)

Lieu de la formation

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

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Test de positionnement, Entretien de motivation: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Barman, Chef barman

Continuité de parcours

Pas de continuité proposée

Accessibilité PMR

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

Certification

Oui

Validation totale ou partielle des blocs

Finançable C.P.F

Formation finançable par votre compte CPF

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