

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du PB barman approvisionne et met en place les produits du bar afin de commercialiser l'ensemble des boissons proposés à la clientèle. Il assure la relation avec le client par un accueil et une ambiance personnalisés. Il confectionne les cocktails. Il gère et contrôle l'activité bar en analysant les ventes, en optimisant les stocks...

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance totale :

Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance :
RNCP093 - Barman

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 1350H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

E1 : Pratique du bar Dégustation-vente-commercialisation

E2 : Technologie

E2 : Gestion appliquée

E4 : Langue vivante étrangère (Anglais)

E5 : Expression française et ouverture sur le monde

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS management en hôtellerie restauration (option A) ;
- MC sommellerie ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Barman ;
- Assistant chef barman ;
- Chef Barman ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir au moins un niveau de formation de CAP ou BEP dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration.



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 100% / 2022 : 100% / 2023 : 100% pour 3 candidats

Pour nos formations niveau 3 ou 4 (BP/MC) :

Taux d'interruption en cours de formation : 28,1% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 12,5%

Taux d'insertion professionnelle BP après 1 an sortants 2021 : ND% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>