BP - BARMAN

2 ANS - RNCP 37492 - NIVEAU 4

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...

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- **RNCP37492BC01 -** Dégustation, réalisation de cocktail et vente
- **RNCP37492BC02 -** Animation d'une équipe et organisation du service
- **RNCP37492BC03 -** Gestion de l'activité bar
- **RNCP37492BC04 -** Langue vivante anglais
- **RNCP37492BC05 -** Expression et connaissance du monde

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire 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

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et 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

POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET
OU
www.cfatrajectoire.fr

POUR PLUS D'INFORMATION CONTACTER NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP
nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

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

Être titulaire du CAP commercialisation et services, bac pro CSR, bac Technologique.

CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

Contacts pour une formation :
01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

Taux d'obtention non disponible, formation récemment développée

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

mars 2023