BARMAN

Formation certifiante de niveau 4

Titre de la certification : Titre à finalité professionnelle

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP : 39345 CODE ROME : G1801/G1603

DATE D'ENREGISTREMENT : 19/07/2024 DATE D'ÉCHÉANCE : 19/07/2027

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans la cadre d'un parcours individualisé**

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*

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*

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*

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Argumenter efficacement

Bloc 2 - Distinguer les principaux alcools utilisés dans le monde du bar

Bloc 3 - Créer un évènement en respectant les règles de service

Bloc 4 - Gérer sa clientèle

Bloc 5- Identifier les nouvelles tendances du bar

Bloc 6- Construire un dossier professionnel relatant l'analyse des tendances de consommation

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation certifiante de niveau 4 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)
Les sessions débutent chaque année en septembre, janvier et mars.
Prérequis : 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.
Le cas échant, prérequis à la validation de la certification :
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
Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.
L'intégration peut se faire via un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
Contact du référent pour dossier d'inscription.
Monsieur Brice Aubertin : 06 07 76 96 46

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.
Contrat d'apprentissage : 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation : 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation : 1820 heures dont 455 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel .
Entrainement immersif via une plateforme dédiée.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement numérique à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Certification professionnelle délivrée par la CPNE HCR
Chaque bloc de compétence de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de certification.
Présence d'un jury expert habilité.
La certification est organisée comme suit : Des études de situations numérisées et un questionnaire écrit digitalisé ou un questionnaire au format papier où sont évaluées les compétences techniques. Le temps imparti pour répondre aux études numérisées est de 1 heure par Bloc de compétences soit, pour les deux blocs, de 2 heures maximum.
Des mises en situation reconstituées qui permettent d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du TFP barman. - Le temps imparti est de 30 minutes pour vérifier la préparation du service, l'accueil client, la prise de commande et de service en salle (Bloc de compétences 1). - Le temps imparti est de 30 minutes pour vérifier la mise en place du bar et la préparation de boissons (Bloc de compétences 2). Soit 30 minutes par bloc de compétence et un total d'1 heure maximum pour les deux blocs
Un entretien d'évaluation sur la base d'une production écrite et d'une réalisation. L'entretien d'évaluation est conduit sur la base d'une production écrite réalisée par le candidat en amont de la session de l'évaluation finale. Le candidat doit également réaliser un des deux cocktails personnels. - Le temps imparti est de 30 minutes. Soit 20 minutes de soutenance et de réalisation de la boisson et 10 minutes d'entretien avec le jury.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
Contact référente handicap : Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi : Barman en restaurant, bar, hôtel, discothèque.
Evolution professionnelle : Barman, chef barman, directeur d'établissement.
Poursuites d'études : BP barman, bac pro commercialisation et services en CHR...
Mobilité nationale et internationale .

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae	Taux d'insertion global à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en %)
2022	272	0	90	73	-
2021	181	0	97	89	-

Nos statistiques 2025 - 2026

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen : 100 %*
- *Taux d'obtention : 86,96 %*
- *Taux de rupture : 5,26 %*
- *Taux d'abandon : 15,79 %*
- *Taux d'exclusion définitive: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation : 3.34/4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observables en Janvier 2027*
- *Insertjeunes: En l'absence d'indicateurs InserJeunes publiés pour cette formation, en raison d'un effectif insuffisant, nous mettons en place un dispo interne de suivi des parcours et des résultats de nos apprentis. Les indicateurs ainsi produits ci-dessus permettent d'évaluer l'efficacité de la formatio sont diffusés conformément aux exigences du référentiel national qualité –*
- *Lien cliquable en pied de page*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/10/2026