Barman

Titre à finalité professionnelle de niveau 4 (CERTIDEV)
N° RNCP : RNCP39345, date d'échéance de l'enregistrement : 19/07/2027

Le/la Barman/barmaid réalise l'accueil de la clientèle et veille à la qualité de l'expérience client. Il/elle conseille la clientèle sur les boissons, contribue à l'animation et l'ambiance de l'établissement. Il/elle 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/elle 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/elle procède à la facturation et à l'encaissement des clients. Il/elle est également chargé(e) de la réception des commandes, de la gestion des stocks et des réapprovisionnements.

Infos utiles

OBJECTIFS	**Le/la titulaire de ce titre sera capable de :** · Accueillir des clients, en français et en anglais, en tenant compte du registre relationnel attendu au sein de l'établissement · Vendre des produits au client, en veillant à la qualité des associations et en mettant en valeur les opérations commerciales en cours · Préparer le matériel en fonction des besoins du service et des règles en vigueur · Réaliser un service en salle en respectant la procédure d'encaissement et en assurant des prestations de qualité afin de satisfaire le client · Vérifier la satisfaction du client et traiter les réclamations de manière adaptée · Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents · Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement · Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements · Gérer et réceptionner les stocks et les approvisionnements · S'informer sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle · Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement · Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar
DURÉE ET RYTHME DE FORMATION	**La formation est dispensée en 1 an soit 385h** *Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise (voir calendrier)*
PRÉREQUIS	Un niveau A2 dans une langue étrangère (anglais) est attendu. Un minimum de compétences de lecture, rédaction et compréhension du français est nécessaire pour le bon déroulement de la formation
INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS	**Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement** · Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information) · Candidature sur icepformation.com
MÉTIERS VISÉS	Barman, chef barman
PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES	Le/la titulaire du titre professionnel Barman du développement commercial peut prétendre à une poursuite d'études vers des diplômes ou titres professionnels de niveau 5. **Équivalences du titre : Diplôme de niveau 4**
INDICATEURS QUALITÉ	Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude… À consulter en ligne via ce lien ou en flashant ce QR code :

CONTENU DE LA FORMATION

Compétences visées

- Bloc de compétence 1 : Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar
- Bloc de compétence 2 : Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar
- Bloc de compétences 3 : Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation

Le titre à finalité professionnelle de niveau 4 (Barman) est obtenu après la réussite aux épreuves finales suivantes :

Épreuves ponctuelles

Bloc 1 - Études de situations numérisées et questionnaire sur les produits servis au bar, la réglementation en vigueur, le repérage des personnes en état d'ébriété, le repérage et le traitement des comportements à risque, les gestes de premiers secours et l'anglais professionnel - Durée : 1h

- Mise en situation de préparation du service, d'accueil client, de prise de commande et de service en salle - Durée : 30min

Bloc 2 - Études de situations numérisées et questionnaire sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, les règles de sécurité au travail, les règles relatives à l'entretien et au nettoyage des espaces, matériels de travail et équipements, les règles relatives au tri des déchets et gestes écoresponsables, l'approvisionnement, la réception des produits, la mise en stock et l'inventaire - Durée : 1h

- Mise en situation de mise en place du bar et de préparation de boissons - Durée : 30min

Bloc 3 - Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite réalisée par le candidat en amont de l'évaluation et comportant une analyse des besoins et des tendances, une proposition de carte, un projet argumenté de création d'une nouvelle boisson ainsi qu'une proposition d'événement, d'animation ou d'ambiance en lien avec l'activité du bar - Durée : 30min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.

Réalisation : ICEP Formation - juillet 2025 - ne pas jeter sur la voie publique - crédits photos : Canva -
Les informations présentées sur ce support sont valables à date et sont susceptibles d'évoluer à tout moment.