



## TFP BARMAN

RNCP : 39345

FORMATION CERTIFIANTE - Niveau 4

**TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2023 : 50%**

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Barman, Barmaid, Commis·e de bar, Chef barman, Cheffe barmaid.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Accueillir la clientèle et veiller à la qualité de l'expérience client
- Conseiller la clientèle, contribuer à l'animation et l'ambiance de l'établissement.
- Assurer 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
- Contribuer à l'élaboration et à l'évolution de la carte
- Procéder à la facturation et à l'encaissement
- Réceptionner les commandes, gestion des stocks et réapprovisionnements.



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel hautement qualifié dans le domaine du bar.



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Avoir de préférence une petite expérience professionnelle dans le métier de la restauration.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription toute l'année.  
Dispense des domaines généraux possible : nous consulter.  
Conditions d'accès au CFA : consulter notre site



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.  
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.  
Contact : [accompagnement@cfablagnac.org](mailto:accompagnement@cfablagnac.org)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Accueillir la clientèle
- Servir des boissons
- Connaître des produits
- Préparer les cocktails,
- Échanger en langues étrangères (anglais principalement)
- Animer un espace de vente

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques,
- Organisation du travail
- Technologie, gestion appliquée
- Technologie de l'information et de la communication
- Renforcement du socle de compétences

### Le + de notre CFA :

- Mise en relation avec une entreprise, parcours de formation individualisé.

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'évaluation spécifique et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** Contrôle continu et examen en final.

Délivrance d'une attestation de blocs de compétences.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance.

Aménageable suivant les contraintes liées à l'entreprise, aux modules de formation.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter

## TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

## SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Barman.

Autres dispositifs (nous consulter)

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[candidature@cfablagnac.org](mailto:candidature@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72



### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

