



Le barman

Le barman accueille les clients, prend les commandes, assure le service au bar et maintient un environnement accueillant pour les clients. Il sert des boissons simples ou composées par ses soins, en perçoit le paiement et enregistre les ventes. Avant l'ouverture, le barman veille également à préparer le bar et à gérer l'approvisionnement et les stocks. Selon les structures, il peut être amené à encadrer et recruter du personnel.

Objectifs de la formation

La formation CQP Barman du monde de la nuit permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et de sécurité,
- Accueillir, conseiller le client et promouvoir les produits de l'établissement,
- Contribuer à la fidélisation et au développement de la clientèle,
- Réaliser des cocktails et boissons diverses,
- Tenir compte de la prévention, sécurité et santé,
- Contribuer au service en restauration.

Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels

- Accueil, relation et satisfaction client
- Réception et gestion des marchandises
- Hygiène et sécurité
- Mise en place, service traditionnel et encaissement
- Création et réalisation de cocktails
- Langue vivante (anglais)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Quimper



Prérequis

Avoir 18 ans minimum



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

CQP Barman du monde de la nuit, diplôme FAFIH, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 420h, parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens**

88,9 % Taux de satisfaction**

70,6 Taux d'insertion*** dont 0% en poursuite d'étude**

31,3 % Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
Aisance relationnelle
Capacité d'adaptation
Capacité à mémoriser
Capacité à travailler en équipe
Bonne résistance physique
Créatif et curieux

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Hôtel
Bar
Brasserie
Discothèque
Restaurant de nuit
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Présentiel en salle de cours
- Présentiel sur plateau technique
- Mise en situation professionnelle
- Étude de cas
- La certification est obtenue par validation de blocs de compétences en cours de formation et par un jury

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- Titre à finalité professionnelle Serveur en restauration

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Barman dans un hôtel, bar / brasserie, discothèque, restaurant de nuit

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

