



## 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 TFP Barman 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,
- Créer et 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
- Organisation et gestion du poste de travail
- Mixologie
- 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

TFP Barman, diplôme Certidev, de niveau 4, 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...).

80 % Taux de réussite aux examens\*\*

80 % Taux de satisfaction\*\*

71,4 % Taux d'insertion\*\*\* dont 0% en poursuite d'études\*\*\*

40 % 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 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'études 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-fougères@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

