

# BARMAN.BARMAID

Certificat de Qualification Professionnelle de l'hôtellerie et de la restauration

CODE CPF 247350  
CODE RNCP 31330  
FORMACODE 42723



## MODULES DE FORMATION (VOIR DÉTAIL AU VERSO)

- APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE
- SERVICE ET VENTE
- ACCUEIL ET ANIMATION
- PRODUCTION
- PRÉVENTION, SÉCURITÉ ET SANTÉ

## OBJECTIFS DE FORMATION

- Acquérir les compétences, savoir-faire et savoir-être nécessaires à l'obtention du Certificat de Qualification Professionnelle de Barman(maid) monde de la nuit
- Réaliser l'ensemble des opérations nécessaires au service du bar
- Assurer l'entretien et le nettoyage des espaces liés au bar
- Respecter les normes de qualités, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer l'approvisionnement et le réapprovisionnement des espaces de distribution
- Accueillir et conseiller le client
- Prendre les commandes et assurer les encaissements
- Concevoir et actualiser les supports de vente
- Détecter les comportements à risques, agir et diffuser les documents et outils de prévention

## PROFIL, APTITUDES ET CAPACITES

- Faire preuve de forte motivation professionnelle
- Disponibilité et mobilité
- Rigueur, organisation et méthode
- Sens de l'accueil, sociabilité
- Dynamisme, aisance verbale
- Adaptabilité à des clientèles et des cultures diverses
- Esprit d'initiative, réactivité, sens des responsabilités
- Respect des règles d'hygiène
- Respect de la hiérarchie
- Esprit d'équipe
- Résistance physique

## NIVEAU DEMANDÉ/PRÉREQUIS

Avoir une première expérience au service bar et une connaissance générale des produits du bar.



## ÉLÉMENTS CLÉS

- 1 parcours ajustable en fonction des objectifs
- 1 formation très « terrain » en alternance, animée par des formateurs experts du service bar, de la restauration, de la création d'événementiels et renforcée par des spécialistes du Bartending et Barista
- Un passage obligé vers le poste de Chef de Partie ou Second(e) de Cuisine.

## PUBLIC CONCERNÉ

Salariés, Saisonniers, ayant déjà travaillé dans le secteur du bar et/ou de la restauration et ayant une première expérience en village de vacances.

## DURÉE DE LA FORMATION

300 heures en moyenne

## DATES

Nous contacter

## DISPOSITIFS / FINANCEMENT

CPF, Projet de Transition Professionnel, Pôle Emploi, Auto financement, Financement région, autres dispositifs spécifiques. L'IFETH vous accompagne dans l'administration de votre dossier.

## COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

Certificat de Qualification Professionnelle dans l'Hôtellerie et la Restauration de Barman.Barmaid-CPNE-IH

## MODALITÉS D'ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Dossier de positionnement + Entretien de sélection

## LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH -83520 Roquebrune-sur-argens

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place

## QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

## LE PLATEAU TECHNIQUE

Situé en bord de mer sur la côte varoise dans un village de vacances, il offre :

- La possibilité d'hébergement et de restauration sur place
- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente
- Autres services : Wi-fi gratuit illimité, équipements de sport, parking, laverie

## APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Conformément aux obligations des organismes de formation et à l'engagement qualité de l'IFETH, une attestation de fin de formation est délivrée au bénéficiaire.

Un questionnaire de satisfaction est transmis à chaque bénéficiaire à l'issue de l'action.

## CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

E-MAIL  
contact@ifeth.com

TÉLÉPHONE  
04 94 81 32 95

ADRESSE  
Boulevard J.F. Kennedy  
83520 Roquebrune sur  
Argens

FAX  
04 94 81 32  
90

Mise à jour : 15/02/19

+ d'infos sur [ifeth.com](http://ifeth.com)



# BARMAN.BARMAID

Certificat de Qualification Professionnelle de l'hôtellerie et de la restauration

## CONTENU DE FORMATION

### □ APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE

- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Réaliser des inventaires (journaliers et périodiques)
- Mettre en place les produits, les matériels et les supports de vente
- Vérifier quotidiennement les équipements, le matériel
- Approvisionner et réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour ...
- Contrôler et mettre en place les affichages obligatoires
- Mettre en place et contrôler le comptoir, la salle, la terrasse
- Préparer le plateau
- Remettre en état les locaux, les équipements ...

### □ SERVICE ET VENTE

- Conseiller le client dans le choix des boissons en apportant des informations précises
- Promouvoir des produits auprès des clients
- Prendre les commandes de boisson, de restauration légère et servir
- Facturer et encaisser
- Analyser les ventes pour ajuster les stocks

### □ ACCUEIL ET ANIMATION

- Accueillir le client
- Créer l'ambiance de l'établissement (décor, musique, éclairage ...)
- Animer une équipe (selon les établissements)
- Renseigner le client sur les activités touristiques, culturelles extérieures à l'établissement
- Renseigner le client sur les activités de l'établissement

### □ PRODUCTION

- Créer des boissons nouvelles correspondant aux attentes de divers segments de clientèle
- Élaborer et utiliser des fiches techniques
- Réaliser des cocktails et boissons diverse à la demande tout en limitant les excès
- Concevoir et actualiser des supports de vente

### □ PRÉVENTION, SÉCURITÉ ET SANTÉ

- Demander une pièce d'identité sans déclencher d'agressivité
- Détecter les comportements à risque et informer son supérieur ou ses collègues
- Repérer les conduites addictives et/ou des conduites agressives pour éviter qu'elles ne dégénèrent
- Repérer la présence de substances psychoactives dans l'établissement, les identifier et agir en conséquence
- Intervenir en cas d'incident de personne ou de confrontation physique
- Diffuser les documents et outils de prévention et savoir en parler
- Intervenir à titre préventif pour éviter les situations dangereuses
- Prodiger des soins de premiers secours

# IFETH