



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés. Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES 2023-2024 CQP BARMAN MONDE DE LA NUIT

Taux de présentation à l'examen 89 % Taux d'obtention



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2022-2023 (retour des enquêtes 32%)

Plus d'indicateurs sur

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

Plus d'informations sur notre site internet :

<https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/68-barman-1-an/>

Informations mises à jour le 30/07/2024

RÉPERTOIRE NATIONAL DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES

**BARMAN
1 AN**

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

Code RNCP 39345

Date d'enregistrement
19/07/2024



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF
247350

Code ROME
G1801/G1603

Contact

CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité nationale et internationale



Evolution professionnelle : Barman, Maître d'Hôtel

Poursuite d'études : CAP commercialisation et service en CHR, BAC professionnel commercialisation et services en CHR

Intégration sur le marché de l'emploi : barman en bar, restaurant, bar d'hôtel, discothèque...



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Etre barman, qu'est-ce que c'est ?

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

Quelles sont les blocs de compétences abordés?

- Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar;
- Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar;
- Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation est accessible par l'alternance.

Pré-requis : La formation est accessible aux personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité. Les sessions démarrent en septembre et janvier chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Contact du référent :

Brice Aubertin : 06 07 76 96 46

DURÉE

Le TFP s'étend sur une durée d'un an. Il se compose de 25 % de formation au CFA, répartis sur une journée par semaine ainsi que trois semaines réparties au cours de l'année. Les 75 % restants sont consacrés à la formation pratique en entreprise. Durée totale de la formation : 1820 heures dont 560 heures en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances théoriques se dérouleront en présentiel
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 3 semaines de dossier professionnel réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Certification professionnelle délivrée par la CPNE-IH;
- Chaque bloc de compétences est évalué de manière autonome.
- Pour obtenir la certification, le candidat doit avoir validé les 3 blocs de compétences