

## BP BARMAN 2 ans/1 an Diplôme 45033403T RNCP : 969 NIVEAU 4

**Durée :** 12 mois, 24 mois 490 heures de formation par an. **Modalité :** PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. **Taux de réussite 100 %.** **Taux d'insertion 90 %.** **Taux de rupture 9 %.** **Poursuite d'étude 70 %.** **Taux de satisfaction 88 %.** **Délais d'accès :** Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. **Mise à jour de la fiche :** 04/2021. **Présence du référent handicap .**



**Objectifs :** Le titulaire du BP barman exerce son activité dans des palaces, hôtels ou entreprises indépendantes recevant une clientèle française et étrangère, ceci implique la connaissance pratique d'une langue étrangère. Selon la taille de l'entreprise, ce diplôme doit permettre à son titulaire de postuler comme barman, assistant chef barman ou chef barman et un homme ou une femme de terrain qui travaille soit en autonomie soit en relation étroite avec sa hiérarchie. A son niveau il contribue à l'élaboration de la politique commerciale de l'entreprise. Il s'agit de former des professionnels qualifiés, capables de contrôler et de gérer une équipe en autonomie ou en relation avec la hiérarchie. Il sert et fidélise les clients, réalise des cocktails proposés à la carte mais doit être capable également d'innover et de réaliser des compositions de son choix. Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse, adaptée au style de l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée. Il assure également la tenue de la caisse et la gestion des stocks des boissons, s'occupe des commandes, de la réception et du rangement des bouteilles. Il veille au nettoyage des locaux et équipements ainsi qu'à la maintenance des machines du bar. Dans une structure de taille importante, il pourra être secondé par des commis de bas et des serveurs.

**Prérequis 2 ans :** Être titulaire du CAP commercialisation et services, bac pro CSR, bac Technologique Hôtellerie ou du BTS avec une expérience professionnelle. Avoir de 15 à 29 révolus en contrat d'apprentissage. Pas de limite d'âge pour le contrat de professionnalisation et RQTH.

**Prérequis 1 an :** Être titulaire de la mention complémentaire employé barman avec une expérience professionnelle de 1 an à 2 ans. **Alternance :** 3 jours entreprise/2 jours CFA.

**Qualités :** Aisance relationnelle, excellente présentation, créativité, leadership, discrétion et pratique d'une langue étrangère. **Insertion professionnelle :** Les possibilités d'évolution au sein d'un même établissement sont néanmoins assez limitées. C'est pourquoi le chef barman dispose de deux options sérieuses : s'installer à son compte, à condition de compléter sa formation par un diplôme en gestion, ou partir proposer ses talents à l'étranger. **Conditions de travail :** Les conditions de travail sont assez difficiles : sollicitations nombreuses, station debout permanente, environnement souvent bruyant. Les horaires sont souvent chargés, décalés de jour et de nuit. Les périodes de grande activité alternent avec des moments plus calmes. Les dimanches et jours fériés sont ouverts.

**Modalités pédagogiques :** Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Poursuite d'étude :** BTS management en hôtellerie restauration option A, BP sommellerie. **Programme de la formation :**

MISE EN PLACE, APPROVISIONNEMENT.	Vérifier la qualité, participer aux travaux de mise en place. Inventorier les besoins journaliers. Approvisionner les produits.
COMMUNICATION	Créer une ambiance, Assurer la relation avec le client. Informer le client sur les produits de bar, le renseigner sur les activités touristiques.
VENTE COMMERCIALISATION	Concevoir et actualiser un support de vente. Promouvoir des produits. Préparer et servir et une commande. Facturer une prestation.
CONTROLE GESTION	Elaborer et des fiches techniques. Analyser les ventes Contrôler et analyser des écrans. Proposer et appliquer des solutions. Animer une équipe.

### Matières au CFA :

Technologies et techniques professionnelles	14
Management et outils de gestion	3
Connaissance de l'environnement économique et juridique	2
Anglais + LV2	4
Expression Française et ouverture	2

### Certifications épreuves : EXAMEN PONCTUEL

EPREUVES EXAMEN BP BARMAN	FORME	DUREE
Pratique du bar Dégustation-vente-commercialisation	PRATIQUE ET ORALE	30 MIN 45 MIN
	ECRITE	4H
Technologie	ECRITE	30 MIN
Gestion appliquée	ORALE	15 MIN
Langue vivante	ECRITE	3H

**Certification partielle :** Non

**Niveau de sortie :** 4

**Tarifs :** En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

### Lieux de formation :

ECOLE HOTELIERE  
SAINT QUENTIN EN  
YVELINES  
PLACE FRANCOIS RABELAIS  
78042 GUYANCOURT



guyancourt7@cfatrajectoire.fr  
Gare de Saint Quentin en  
Yvelines : Ligne C, N, U.  
Bus 475 porte d'Orléans-  
Elancourt. Bus ligne 16  
Cergy. Tram 13 (Saint  
Germain- St Cyr).



### Moyens techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 1 bar d'application
- 1 salle d'analyse sensorielle.

### Contacts pour une formation :

CFA TRAJECTOIRE 0782093 B  
11788423778 ☎ 01 30 96  
12 35

[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)  
[infos@cfatrajectoire.fr](mailto:infos@cfatrajectoire.fr)



### Pour postuler sur notre site internet :

