



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

BARMAN

Titre à Finalité Professionnelle - Formation Certifiante
Niveau 4 RNCP39345

OBJECTIFS

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.

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur cma-formation-paysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

Demandeurs d'emploi, salariés, travailleurs non salariés

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner

Public éligible à la Validation des Acquis et de l'Expérience - VAE

PRÉREQUIS

Prérequis à l'entrée en formation :

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.

DURÉE

Parcours en 1 an : de 315 h à 455 h en centre de formation et 441 h en entreprise minimum

Rythme Alternance : Hebdomadaire : 1,5 j par semaine (lundi et mardi matin) en centre de formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : <https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etudes de situations numérisées et questionnaires
Mises en situation
Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite
Chaque bloc de compétences est évalué de manière autonome.
Evaluation des acquis à chaque fin de module : tests QCM, mise en situation, exercices pratiques ou oraux
Conditions d'obtention : pour obtenir la certification, le candidat doit avoir validé les 3 blocs de compétences
Durée des épreuves de certification :
Bloc 1 : Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar : 1 h 30
Bloc 2 : Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar : 1 h 30
Bloc 3 : Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar : 1 h
Prérequis à la validation de la certification :
Un niveau A2 dans une langue étrangère (anglais) est attendu
Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais
Remise de la certification ou l'attestation de blocs de compétences par CERTIDEV

MÉTHODES MOBILISÉES

Type de formation : en alternance en centre de formation et en entreprise
Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles
Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance numérique
Visite en entreprise
Modalités techniques :
Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés
Encadrement :
Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné
Maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et des blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :
<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/titre-finalite-professionnelle-barman>

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Se pré-inscrire à la formation sur notre site
<https://ypareo.urma-pdl.fr/netypareo/index.php/preinscription/>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

	BP	BAC PRO	TFP
Niveau 4 (Bac)	Brevet Professionnel	TERMINALE Bac Professionnel	Titre à finalité Professionnelle
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnelle	CS Certificat de Spécialisation	BAC PRO PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES
02 40 18 96 96 • accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Barman
Chef barman

SUITE DE PARCOURS

CAP Commercialisation et service en Hôtel – Café – Restaurant

CAP Production et service en restauration

BP Arts du service et Commercialisation en Restauration

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes accédez au site d'ENIC – NARIC France

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Pas de passerelle pour cette certification

Certifications en reconnaissance partielle du Bloc 1 :

Serveur en restauration Blocs 1 et 2

CQP Barman Monde de la Nuit : Blocs 1, 2, 5, 5, 7 et 8

Type de certification : Titre à Finalité Professionnelle Niveau 4

RNCP : 39345

Certificateur : Certifications et Services Tourisme Hôtellerie Restauration Loisirs - CERTIDEV

Date d'enregistrement : 19/07/2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39345/#anchor1>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

 **FORMATION**



Erasmus+

cma-formation-paysdelaloire.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

