



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 **CQP Barman du monde de la nuit** 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,
- Réaliser des cocktails et boissons diverses,
- Tenir compte de la prévention, sécurité et santé,
- Contribuer au service en restauration.

Contenu de la formation

Enseignement techniques et professionnels

- Accueil, relation et satisfaction client
- Réception et gestion des marchandises
- Hygiène et sécurité
- Mise en place, service traditionnel et encaissement
- Création et réalisation de cocktails
- 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



Campus

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.



Durée

A minima 420h, parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Validation

CQP Barman du monde de la nuit, diplôme de l'Education nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais 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...).

100 %
Taux de réussite aux examens**

88,9 %
Taux de satisfaction**

70,6 %
Taux d'insertion***
dont 0% en poursuite d'étude**

31,3 %
Taux de rupture**

Qualités & profils 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

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional 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.

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 en cours de formation et par un jury.

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- Titre à finalité professionnelle Serveur en restauration
- D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Barman dans un hôtel, bar / brasserie, discothèque, restaurant de nuit

Contactez les campus

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

