



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

CMA FORMATION

TFP BARMAN

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 urmapaysdelaloire.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 : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

➤ PUBLIC

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

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

➤ 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

Études 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.

Pour obtenir la certification, le candidat doit avoir validé les 3 blocs de compétences.

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

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/titre-finalite-professionnelle-barman>

DÉBOUCHÉS

Commis de Bar

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

Pas d'équivalence

Passerelle :

Correspondance partielle avec :

TFP Serveur en restauration (Blocs 1 et 2)

Autres certifications :

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

Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE 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

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	CS	BAC PRO
	Certificat d'Aptitude Professionnel	Certificat de Spécialisation	PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES

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

ST-NAZAIRE

02 28 54 17 01 • accueilcfp44saintnaze@cma-paysdelaloire.fr

 FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](https://www.urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

