



Durée
9 mois



RNCP 39345
Niveau 4
(équivalent BAC)



Rythme
En entreprise
28h /semaine

En formation
7h modulables /semaine
en distanciel
+
3 semaines en présentiel
pour des mises en
pratique et préparation
aux examens

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

BARMAN·MAID

CONTRAT
D'APPRENTISSAGE

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

bs
BARISTA
BARTENDER
SOLUTIONS



CONTENU DE LA FORMATION

▶ Compétences certifiées (CCP)

3 BLOCS

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

▶ Compétences transversales

- Règles d'hygiène, sécurité et prévention des risques
- Travail en équipe
- Communication professionnelle (français, anglais niveaux A2 minimum)



OBJECTIFS DE LA CERTIFICATION

▶ Préparer et présenter des

boissons classiques et cocktails, avec respect des fiches techniques

▶ Gérer l'approvisionnement,

les stocks, la mise en place et le réapprovisionnement

▶ Appliquer les règles

d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques

▶ Analyser les tendances

pour faire évoluer l'offre, créer des boissons et animations



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Les postes accessibles avec cette formation :

- Barman·maid, poste principal
- Chef barman·maid, responsable du bar et de l'équipe
- Responsable de bar / Manager de salle en établissements

CONDITIONS D'ACCESSIBILITÉ :

- Accessible sans diplôme préalable
- Maîtrise du français A2 minimum
- Référent handicap : 07 45 05 79 91
mon-cfa@academie-metiers.fr