RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

BP BARMAN EN APPRENTISSAGE

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

LPO D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE
15, RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Les candidats passionnés, créatifs et curieux qui ont des capacités à organiser, gérer, contrôler, communiquer et commercialiser.

PRÉ-REQUIS

Le BP Barman en apprentissage est accessible aux candidats titulaires soit d'un CAP Commercialisation et Service en Hôtel, Café, Restaurant, soit d'un Bac Pro de l'hôtellerie restauration, soit d'un BTS Management en Hôtellerie Restauration ou aux candidats qui justifient de 5 années d'expériences professionnelles en Hôtellerie restauration sans diplôme ou de 2 années d »expériences professionnelles dans le métier de l'hôtellerie restauration quelques soit le diplôme obtenu.
Attention, sous conditions, le candidat titulaire d'une MC Employé barman pourra intégrer directement la deuxième année de formation du BP Barman.
Si vous êtes titulaire d'un Bac général, contacter nous au : 06.56.80.85.39.

DÉBUT DE LA FORMATION

26/08/2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le barman peut gérer les stocks, vendre les boissons et assurer l'animation dans les hôtels ou les bars à thème. Il participe à l'entretien du matériel et des locaux et à l'approvisionnement du bar. Il choisit et prépare les boissons et les cocktails. Il doit savoir innover pour pouvoir proposer régulièrement de nouveaux produits. Ce professionnel accueille les clients et les conseille dans leur choix de boisson. Il sert au bar ou en salle, facture et encaisse le paiement des commandes. Il doit connaître et appliquer la réglementation en vigueur en matière de boissons et de débits de boissons. Il doit s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout). La maîtrise d'une ou deux langues étrangères est un atout.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel
Fonction 1 : Mise en place et approvisionnement
– Vérifier la qualité, participer aux travaux de mise en place
– Inventorier les besoins journaliers
– Approvisionner, ranger les produits
Fonction 2 : Communication
– Créer une ambiance
– Accueillir, assurer la relation client
– Informer le client sur les produits de bar, le renseigner sur les activités culturelles et touristiques
Fonction 3 : Vente, Commercialisation
– Concevoir et actualiser un support de vente
– Promouvoir des produits
– Préparer et servir une commande
– Facturer une prestation
Fonction 4 : Contrôle , Gestion
– Elaborer et utiliser des fiches techniques
– Analyser les ventes
– Contrôler, analyser les écarts
– Proposer et appliquer les solutions
Enseignement général
Mathématiques, sciences physiques et chimiques,
Expression et connaissance du monde
Langue vivante

CONDITIONS DE FORMATION

Classiquement, la formation **BP Barman s'effectue en 2 ans,** par le biais **d'un contrat d'apprentissage de 24 mois.** 25 semaines de formation : 3 x 4 semaines en centre par an + 1 semaine pour les épreuves de CCF au lycée.
Pour les titulaires d'une MC Employé barman, le contrat d'apprentissage sera sur une durée de 12 mois. 13 semaines de formation : 3 x 4 semaines en centre par an + 1 semaine pour les épreuves de CCF au lycée.
Le suivi individualisé des apprentis est mis en place tout au long de l'année par les formateurs afin d'accompagner leur progression et de faciliter leur insertion professionnelle en fonction des projets personnels.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Emilie CHANUSSOT
Coordinatrice de Formation
emilie.chanussot@greta-cfa-aquitaine.fr
05 56 80 85 39

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

BP BARMAN EN APPRENTISSAGE

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

DETAILS DATE DE LA FORMATION

Brevet Professionnel Barman

La formation BP Barman en apprentissage est en alternance, avec des périodes en entreprise et des périodes en organisme de formation (3 périodes de 4 semaines par an + semaine CCF).
Classiquement la formation BP Barman se déroule sur 2 ans.
Sous conditions, les candidats titulaires d'une MC Employé barman peuvent intégrer directement la deuxième année de formation du BP Barman.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Formation en alternance

FRAIS DE CANDIDATURE

11500€

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations se dérouleront au fur et à mesure de l'année.
E 1 – Pratique Professionnelle / Coef 5 / CCF
E 2 – Étude d'une (ou de) situation (s) professionnelle (s) / Coef 4 / Ponctuelle écrite de 4 h 00
E 3 – Gestion appliquée /Coef 3 / Ponctuelle écrite de 2 h 00
E 4 – Langue vivante étrangère (anglais) / Coef 2 / Ponctuelle écrite et orale de 3 h 00
E 5 – Expression française et ouverture sur le monde / Coef 3 / Ponctuelle écrite de 3 h 00

CONDITIONS D'ADMISSION

Candidature conditionnée par un dossier de candidature dûment rempli avec les pièces justificatives et un entretien avec le formateur référent. Une commission se prononcera sur votre admissibilité.
Votre entrée en formation sera définitive une fois le contrat d'apprentissage signé avec un employeur.

PROFIL DES INTERVENANTS

Les intervenants sont des professionnels du secteur – formateurs expérimentés du GRETA – CFA Aquitaine et des professeurs titulaires de l'Éducation Nationale enseignants au Lycée d'hôtellerie et de Tourisme de Gascogne, notamment en MC Employé barman.
Vous bénéficierez d':

- Une salle de pratique professionnelle dédiée aux enseignements techniques
- Un bar d'application ouvert à la clientèle extérieure
- Un réseau de partenaires et de conférenciers professionnels sur l'ensemble du territoire.
- Une participation active aux différents concours : Concours Embargo, Concours Talents Biérologie, Concours Barman Junior Europeen, etc.
- Interventions sous forme de conférences de partenaires professionnels qui rythment l'année
- Sorties pédagogiques chez des professionnels

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-aquitaine.fr
05 56 80 85 39

Emilie CHANUSSOT
Coordinatrice de Formation
emilie.chanussot@greta-cfa-aquitaine.fr
05 56 80 85 39