



Programme de formation

Bloc 2 du TFP BARMAN - RNCP39345 : Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

INFORMATIONS GÉNÉRALES :

Typologie de formation	Formation CERTIFIANTE
Titre	TFP Barman Type de certification : Titre à finalité professionnelle Niveau : 4 RNCP : 39345
Type de certification	Titre à Finalité Professionnelle
Niveau	Niveau 4
Numéro code RNCP	RNCP39345
Lien vers fiche RNCP	https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39345/
Date d'enregistrement de la certification	19-07-2024
Durée	140h soit 20 jours
Dates - Délais d'accès	Entrées et sorties permanentes Accès à la formation sous 8 semaines
Type de formation	En organisme de formation (+ stage de 15 jours facultatif)
Public visé	Particuliers, demandeurs d'emploi, TNS, salariés
Prérequis	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.
Lieu de la formation	Dans nos locaux situés à Toulouse : 9 allées Frédéric Mistral 31400 Toulouse
Tarif	3 500€ TTC Notre organisme de formation est exonéré de TVA
Nombre de candidats maximum par session	8 stagiaires maximum par sessions de formation
Modalités d'inscription/admission	Une inscription par bloc est autorisée. La prise de contact pour l'inscription se fait via le formulaire de contact sur le site internet ou via l'adresse mail : contact@ecoledusinge.com Un appel est prévu par la suite avec un membre de l'équipe de l'École du Singe pour échanger sur votre projet de formation et vous positionner sur la formation qui vous convient le mieux.

	L'inscription est définitive dès la signature de la convention ou du contrat de formation.
Conditions d'obtention	Chaque bloc de compétences est évalué de manière autonome. Pour obtenir la certification, le candidat doit avoir validé les 3 blocs de compétences. Cette formation permet de valider le bloc 2.
Attestation de réussite	Remise d'une attestation de bloc de compétence par la branche professionnelle et le certificateur Certidev
Suivi des stagiaires	Suivi des certifiés à 6 mois et 2 ans à l'issue de la formation
Information sur le métier, les débouchés, les autres métiers possibles pour évoluer	Le métier de barman c'est principalement la préparation et le service des boissons (alcoolisées ou non) selon les envies des clients et la carte de l'établissement. Avant le service, il faut gérer les stocks et réceptionner les marchandises. Son rôle c'est aussi d'imaginer des recettes de cocktails et d'animer le bar en créant une ambiance conviviale tout en respectant la loi sur la consommation d'alcool. https://metiers-hotel-resto.fr/les-restaurations/barman/
Évaluation de la qualité de la formation	Taux de réussite : à venir Taux d'insertion : à venir Taux de satisfaction : à venir
Accessibilité handicap	L'ensemble de nos formations bénéficient d'une étude spécifique à l'accessibilité des personnes en situation de handicap, contactez-nous par mail avec votre demande à contact@ecoledusinge.com

CONTENU DE LA FORMATION :

Bloc de compétence :

- RNCP39345BC02 : Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Modalités pédagogiques :

- Formation en présentiel
- Une salle dédiée à la formation et aux exercices d'application
- Masterclass
- Ateliers de dégustation guidée
- Mises en situation réelles, mises en situations filmées, scénarios interactifs, jeux de rôle et exercices d'application, quiz, diaporama interactif
- Fiches techniques des produits, guide de bonnes pratiques
- Exercices de gestion de stocks, checklists

Modalités techniques

- Plateau technique avec bar d'application
- Parc informatique

Modalités d'évaluation

- Positionnement à l'entrée.
- Évaluations pendant la formation.

- Evaluation finale : Etudes de situations numérisées et questionnaire sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, les règles de sécurité au travail, les règles relatives à l'entretien et au nettoyage des espaces, matériels de travail et équipements, les règles relatives au tri des déchets et gestes éco-responsables, l'approvisionnement, la réception des produits, la mise en stock et l'inventaire : 1 heure maximum
- ET Mise en situation de mise en place du bar et de préparation de boissons : 30 minutes maximum

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Mettre en place et préparer les produits
- Gérer et stocker les produits, consommables et matériels
- Réceptionner, contrôler et mettre en stock les produits

CONTENU DE LA FORMATION ET LES COMPÉTENCES VISÉES :

BLOC 2 : ASSURER LA PRÉPARATION ET LA DISPONIBILITÉ DES BOISSONS ET PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT SERVIS AU BAR

- **Mettre en place et préparer les produits**
 - Préparer les produits nécessaires au service selon la fréquentation attendue en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Préparer différents types de boissons et produits d'accompagnement selon les fiches techniques et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Nettoyer et entretenir les espaces de travail, le matériel et les équipements, en respectant les protocoles en vigueur, afin de garantir la santé et la sécurité des clients et le respect de l'environnement
- **Gérer et stocker les produits, consommables et matériels**
- **Réceptionner, contrôler et mettre en stock les produits**
 - Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur, afin d'assurer la disponibilité des produits
 - Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur, signaler les anomalies éventuelles assurer la sécurité des personnes