

Barman

Mis à jour le 18 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base
(lecture, écriture)
Expérience significative en service
Niveau A2 en Anglais
Projet professionnel validé

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Public jeune et adulte Demandeur
d'emploi Individuel payant Salarié
en congé formation ou en contrat
d'alternance

Rythme

Temps plein

Durée en centre

357 heures

Durée en entreprise

210 heures

Validation

Remise de la certification Titre à
Finalité Professionnelle Barman
(niveau 4) – RNCP39345 ou d'une
attestation de blocs de compétence
par la branche professionnelle et le
certificateur CERTIDEV
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39345/>

Date d'enregistrement au RNCP :
19/07/2024

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial –

Objectifs professionnels

- 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

Contenu

RNCP39345BC01 – Réaliser et optimiser l'accueil et le service des client au bar

- Accueillir des clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais, en tenant compte du registre relationnel attendu au sein de l'établissement et des besoins spécifiques au public en situation de handicap afin de répondre aux besoins de tout type de clientèle
- Vendre des produits au client, en veillant à la qualité des associations entre boissons ou entre produits
- d'accompagnement et boissons et en mettant en valeur les opérations commerciales en cours, en vue de développer le chiffre d'affaires du bar
- Préparer les matériels nécessaires au service, en tenant compte des besoins du service et de la réglementation en vigueur, afin de faciliter la réalisation des activités et l'accueil des clients
- Réaliser un service en salle de boissons et de produits d'accompagnement, en veillant au respect de la mise en œuvre de la procédure d'encaissement et à la qualité des prestations apportées au client, afin de satisfaire le client
- Collaborer avec les membres de l'équipe, en tenant compte de la répartition des tâches, afin d'assurer un service de qualité
- Vérifier la satisfaction du client tout au long du service, en traitant les réclamations et en apportant des réponses adaptées, afin de maintenir et garantir la qualité de service
- Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents, en veillant aux risques liés à la sécurité des biens et des personnes, en vue d'apporter une réponse adaptée

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

- Préparer les produits nécessaires au service, en tenant compte de la fréquentation attendue et en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de faciliter la préparation des boissons et des produits d'accompagnement
- Préparer différents types de boissons et de produits d'accompagnement, en tenant compte des fiches techniques et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de respecter les standards de l'établissement et de satisfaire la clientèle
- Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements, en respectant les protocoles en vigueur, en vue de garantir la santé et la sécurité des clients et le respect de l'environnement
- Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur, en vue d'assurer la disponibilité des produits
- Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur, en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes

RNCP39345BC03 – Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration

Barman

Evaluations en cours de formation

Modalités d'évaluation finale:
RNCP39345BCO1 – Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar : études de situations numérisées et questionnaire.

Mise en situation

RNCP39345BCO2 – Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar : études de situations numérisées et questionnaire

Mise en situation

RNCP39345BCO3 –

Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar :

Entretien d'évaluation à partir d'une production écrite

Validation progressive des compétences par les formateurs et tuteurs en entreprise.

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome.

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

de l'expérience client au bar

- Recueillir des informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle en mobilisant différentes sources, en vue de les analyser pour faire évoluer l'offre de l'établissement
- Analyser les tendances en matière de consommation au bar et d'expérience client, en tenant compte des caractéristiques des différents segments de clientèle de l'établissement, afin de proposer une évolution de la carte et des animations, ambiances ou événements répondant aux attentes des clients
- Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement, en veillant à leur qualité organoleptique, à leur attractivité et à leur rentabilité, en vue de faire évoluer l'offre de l'établissement
- Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar, en tenant compte des attentes des clients et des ressources à mobiliser, afin d'optimiser l'expérience client au sein de l'établissement

Modalités complémentaires (selon les sessions et la demande des financeurs)

- Sauveteur Secouriste du Travail
- Approfondissement les compétences en service
- Anglais professionnel
- Aide à la rédaction du dossier
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau dans les savoirs de base
- Etc...

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein

Parcours différenciés en fonction des besoins

Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques

Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels (restaurant pédagogique)

Documents pédagogiques – Matières d'œuvre fournies

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

Barman

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés
Particulier : 16€ heure stagiaire soit 5 712€ pour un parcours complet
Possibilité par la VAE
Eligible au CPF

Poursuite de parcours

Certificat de spécialisation Métiers du bar
Certificat de spécialisation en Sommellerie

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation par nos référentes handicap.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023