

CQP Barman monde de la nuit

1/2

Certification en cours de mise à jour

DURÉE	420h - 60 jours
PUBLIC VISÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Jeunes de 18 à 25 ans • Demandeurs d'emploi de + 26 ans • Toute personne titulaire des minima sociaux (RSA, ASS, AAH, CUI...) • Tout barman/barmaid souhaitant acquérir un diplôme
PRÉREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir un projet professionnel • Une expérience dans la Restauration est un plus
OBJECTIFS GÉNÉRAUX	<ul style="list-style-type: none"> • Obtenir un diplôme et une qualification reconnu par l'industrie hôtelière • Découvrir et maîtriser les clés et outils du métier de Barman • Favoriser l'insertion ou la reconversion professionnelle par une qualification tout en étant rémunéré
MÉTIER VISÉS	<ul style="list-style-type: none"> • Commis de bar • Barman / Barmaid • Chef Barman / Barmaid
BLOCS DE COMPÉTENCES	Tous les blocs de compétences, excepté BC 34 « Créer et réaliser des cocktails », sont transversaux à plusieurs CQP : étude sur demande selon grille certificateur
DETAIL DU PROGRAMME	<p>Module 1 : ACCUEILLIR UN CLIENT ET MENER UN ÉCHANGE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION (BC1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etablir un contact efficace et adapté • Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service • Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client <p>Module 2 : TRAITER UNE RÉCLAMATION CLIENT, RECUEILLIR ET TRANSMETTRE DES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traiter les situations difficiles en préservant la qualité de la relation client • Rechercher, traiter et transmettre les informations nécessaires à la continuité du service <p>Module 3 : RÉCEPTIONNER ET STOCKER LES MARCHANDISES (BC 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner les marchandises • Contribuer à gérer les stocks • Stocker les marchandises <p>Module 4 : APPROVISIONNER ET PARTICIPER À L'ACHAT DES MARCHANDISES OU DE PRODUITS (BC 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procéder à l'approvisionnement des marchandises • Participer à l'achat de marchandise ou produits <p>Module 5 : ASSURER LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES LIEUX (BC 6)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients • Intervenir en cas d'incident <p>Module 6 : EFFECTUER UN SERVICE EN SALLE TRADITIONNEL (BC15B)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation et mise en place • Accueillir et accompagner les clients dans un service traditionnel • Prendre une commande et la transmettre • Effectuer un service en salle • Clore un service en salle



CQP Barman monde de la nuit

2/2

DETAIL DU PROGRAMME (SUITE)

Module 7 : Gérer l'encaissement (BC 17)

- Procéder à l'ouverture de la caisse
- Accueillir un client en caisse
- Procéder à l'encaissement des articles ou produits
- Fermer son poste e caisse

Module 8 : CRÉER ET RÉALISER DES COCKTAILS (BC 34)

- Appliquer les protocoles de nettoyage
- Réaliser des cocktails classiques et boissons diverses
- Créer des boissons nouvelles

Module 9 : UTILISER UNE LANGUE ÉTRANGÈRE (BC 11B)

- Comprendre
- Parler
- Ecrire

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Diaporamas, livrets et documents d'accompagnement.
- Contact avec les professionnels (rencontre, salons...)
- Alternance entre le Centre de formation et l'Entreprise

NOMBRE DE STAGIAIRES

5 à 12 personnes maxi

MODALITÉS D'ACCÈS

- Réunion d'information collective
- Entretien individuel et tests de positionnement
- Signature du contrat de professionnalisation avec l'employeur

MODALITÉ D'ÉVALUATIONS

- Livret d'évaluation
- Séquences d'évaluations en présence du tuteur et de l'apprenant

EXAMEN FINAL

- Examen écrit : 20% de la note
- Mise en situation : 80% de la note

VALIDATION

- CQP Barman Monde de la nuit
- Diplôme reconnu par l'état et la branche professionnelle de l'Industrie hôtelière. (Code NOR : APPD 1110946A)
- Certification partielle par blocs de compétences possible

TAUX DE RÉUSSITE

90% (2019)

TARIF

- **6300 € HT** – 7560 € TTC
- **Formation gratuite pour les alternants**
- Financement des coûts pédagogiques par l'OPCO de l'employeur