CFA GOLFE DE SAINT-TROPEZ

Bloc de compétences 2
Les vins dans les cocktails et les vins de dessert

TFP Barman
RNCP 39345
Niveau 4
Certificateur : CERTIDEV
Date de publication : 19/07/2024

Le métier de barman :

Le barman réalise l'accueil de la clientèle et veille à la qualité de l'expérience client. Il conseille la clientèle sur les boissons, contribue à l'animation et l'ambiance de l'établissement.
Il assure de manière autonome la mise en place du bar, la préparation et l'envoi des boissons, ainsi que la mise en œuvre des mesures garantissant l'hygiène et la sécurité au sein de l'établissement.
Il contribue à l'élaboration et à l'évolution de la carte en créant de nouvelles boissons adaptées aux besoins de la clientèle de l'établissement, ainsi qu'à la création d'une ambiance au sein de l'établissement.
Il procède à la facturation et à l'encaissement des clients.
Il est également chargé de la réception des commandes, de la gestion des stocks et des réapprovisionnements.

Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire saura :
- Accueillir des clients et vendre des boissons et produits d'accompagnement
- Servir en salle ou au comptoir
- Suivre la qualité de service et prévenir des situations à risque
- Effectuer la mise en place et préparation des produits
- Effectuer la gestion et la mise en stock des produits, consommables et matériels
- Réceptionner, contrôler et mettre en stock des produits
- Suivre les tendances et les attentes de la clientèle

Bloc de compétences

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

Programme

- 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
- Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement, en tenant compte des fiches techniques et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements, en respectant les protocoles en vigueur
- Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur
- Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur

Programme de l'atelier

Les cépages et vignobles
- Les régions du vignoble français
- Les cépages par région
- Les différents arômes du vin et sa fabrication

L'utilisation du vin dans les cocktails
- Le vin blanc
- Le vin rosé
- Le vin rouge
- Les vins effervescents
- Les cocktails à base de vin : soupe champenoise, spritz, le punch rosé, la sangria rouge et blanche

Les vins de dessert
- Les vins et le chocolat noir
- Les vins et les desserts fruités
- Les vins et les pâtisseries à base de crème
- Les vins et les fromages

Méthodes pédagogiques
Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application.
Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil

Supports et moyens utilisés
Bar équipé, matières d'oeuvre, exercices pratiques.
Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz...
Les formateurs sont des experts du métier.

Public concerné et modalités d'accès
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.
Un niveau A2 dans une langue étrangère (anglais) est attendu.
Entretien individuel.
Accès à la formation selon le planning.

Durée de la formation
63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

Lieux de la formation
Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

Délai d'accès à la formation
2 mois

Evaluations
Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation.
Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais.

Débouchés
Barman, Chef barman

Continuité de parcours
Pas de continuité proposée

Accessibilité PMR
Adaptation en fonction du handicap
Référent handicap : 04 12 28 03 92

Certification
Validation du Bloc de compétence 2 du TFP Barman RNCP 39345

Tarif
1750 €

Financement
Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

Contact
04 12 28 03 92
contact@astoria-academie.com

Indicateurs
Les indicateurs complets sont accessibles sur www.inserjeunes.education.gouv.fr

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'interruption en cours de formation
100%	92%	0%