

**RNCP37492**

**Niveau 4**

Certificateur:  
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

Date de publication: 21-04-2023

## BP barman

En 2 ans, dont 420h en centre de formation, le reste en entreprise

### Objectifs:

Le titulaire du brevet professionnel barman exerce son activité dans des palaces, hôtels ou entreprises Indépendantes recevant une clientèle française et étrangère, ceci implique la connaissance pratique d'une langue étrangère. Selon la taille de l'entreprise, ce diplôme de niveau 4 doit permettre à son titulaire de postuler un emploi de barman, assistant chef barman ou chef barman.

C'est un homme ou une femme de terrain qui travaille soit en autonomie soit en relation étroite avec sa hiérarchie. A son niveau il contribue à l'élaboration de la politique commerciale de l'entreprise et à sa mise en oeuvre.

### Bloc de compétences:

#### Activité 1

Dégustation, réalisation de cocktail et vente

#### Activité 2

Animation d'une équipe et organisation du service

#### Activité 3

Gestion de l'activité bar

#### Activité 4

Langue vivante anglais

#### Activité 5

Expression et connaissance du monde

#### Activité 6

Langue vivante 2

#### Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

**0%**  
Interruption au cours de la formation

**100%**  
Satisfaction

**100%**  
Réussite

### **Méthodes pédagogiques:**

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi :

positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés:

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée. Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

### **Public concerné et pré-requis**

Aucun

### **Durée de la formation en centre**

420h

### **Modalités d'évaluation**

Test de positionnement initial et final,  
Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

### **Lieu de formation**

CFA 3 Caps - 83420 La Croix Valmer

### **Délai d'accès à la formation**

1 mois

### **Modalités d'accès**

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel en présentiel ou à distance: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, pré-acquis et pré-requis du candidat.

### **Débouchés**

Barman, assistant chef barman, chef barman (selon la taille de l'entreprise)

### **Continuité de parcours**

BP arts du service et commercialisation en restauration, BP sommelier

### **Accessibilité PMR**

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

### **Certification**

Oui

### **Validation partielle ou totale des blocs**

### **Finançable C.P.F**

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO.

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée

### **Contact**

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h