



# TFP : BARMAN

## DOMAINE

- ◇ RNCP39345
- ◇ Réf IFREC : IFR31

## LES 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

## DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◇ 3 mois
- ◇ 385 heures
- ◇ Présentiel
- ◇ 12 participants maximum

## PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◇ Tout public
- ◇ Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.
- ◇ Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

## TARIF

- ◇ Nous consulter

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis : En cours de formation  
Evaluation finale : Evaluation de l'atteinte des objectifs de formation  
Evaluation satisfaction

## CERTIFICATION

TFP Barman

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

## RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert  
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.  
43 ans d'expérience en restauration.

## PROGRAMME DE FORMATION

Cette formation se compose de 3 blocs de compétences :

### MODULE 1 : Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

- ◇ Accueil des clients et vente de boissons et produits d'accompagnement
- ◇ Service en salle ou au comptoir
- ◇ Suivi de la qualité de service et prévention des situations à risque

### MODULE 2 : Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

- ◇ Mise en place et préparation des produits
- ◇ Gestion, réception et mise en stock des produits, consommables et matériels

### MODULE 3 : Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

- ◇ Suivi des tendances et des attentes de la clientèle

### Session d'examen

## MODALITES DE LA FORMATION

### ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

### LIEU DE FORMATION

La formation se déroule dans un village vacances, en situation réelle, avec vue sur la mer.

Formation avec mise en situation professionnelle quotidienne.  
Hébergement et déjeuner inclus sur place  
Encadrer par des chefs de cuisines étoilés, membres des disciples d'Escoffier et de l'Académie Nationale de Cuisine  
Possibilité d'hébergement et restauration sur place

### ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.  
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

### CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.

06.75.61.44.44.