

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX  
Karen LANCRY  
09.70.19.24.10  
info@infa-formation.com

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Tests  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

- Maîtriser les savoirs de base et posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions) - Comprendre des consignes écrites et orales - Avoir une première expérience dans le service au sein d'un bar, hôtel, restaurant Pas de pré requis en terme de niveau de diplôme

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le barman joue un rôle-clé dans de nombreux établissements : bars, restaurants, cafés, brasseries, hôtels de luxe, boîtes de nuit, clubs de vacances... Il prépare le bar, veille à son approvisionnement, accueille les clients, prépare et sert des boissons simples ou qu'il a lui-même composées, anime le bar. Compétences et aptitudes visées: - Accueillir des clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais - Vendre des produits au client, en veillant à la qualité des associations entre boissons ou entre produits d'accompagnement et boissons - Préparer les matériels et produits nécessaires au service - Réaliser un service en salle de boissons et de produits d'accompagnement - Collaborer avec les membres de l'équipe - Vérifier la satisfaction du client tout au long du service - Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents - Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement - Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements - Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements - Recueillir et analyser l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle - Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement - Proposer des événements, animations ou ambiances du service au bar

## Contenu et modalités d'organisation

Le TFP Barman se compose de 3 blocs de compétences, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. L'ingénierie pédagogique, pour élaborer chaque contenu par bloc, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. BLOC 1 Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar: - B1a Accueil des clients et vente de boissons et produits d'accompagnement - B1b Service en salle ou au comptoir - B1c Suivi de la qualité de service et prévention des situations à risque BLOC 2 Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar - B2a Mise en place et préparation des produits - B2b Gestion et mise en stock des produits, consommables et matériels - B3b Réception, contrôle et mise en stock des produits BLOC 3 Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar - B3a Suivi des tendances et des attentes de la clientèle. À ces blocs de compétences s'ajoutent les contenus spécifiques Soft-skills : - Comprendre pourquoi les soft skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs - Autoévaluer ses soft skills - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

Barman - Niveau 4 : **Baccalauréat (Niveau 4 européen)**

## Et après ?

## Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00535293	du 01/09/2025 au 30/10/2026	Bordeaux (33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	