



MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT
TECHNIQUE ET DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE

DOCUMENT FPQ

« BARMAN »



Octobre 2020

SOMMAIRE

1. Présentation du métier.....	1
2. Equipements et matériels utilisés pour la formation.....	1
3. Les compétences visées par la formation.....	2
4. Profil des formateurs.....	2
5. Organisation de la formation.....	2
6. Synthèse du programme de formation.....	2
7. Modules de formation	3
8. Evaluation.....	5

Le métier de Barman

1. Présentation du métier

Le métier de « Barman » ou le « bartending » appartient au secteur du tourisme et au sous-secteur de l'hôtellerie-restauration.

Les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration sont notamment regroupés autour de :

Le Barman est un employé qualifié. La spécialisation de barman ne concerne que les plus grandes structures, pour créer des ambiances attrayantes.

La fonction de barman consiste à :

- Gérer les stocks des boissons
- Veiller à la propreté du bar et des ustensiles
- Assurer l'accueil du client, la prise de commande de boissons, leur préparation et le débarrassage des tables / du comptoir
- Tenir et animer du bar

2. Equipements et matériels utilisés pour la formation

En général, les principaux équipements et matériels utilisés pour ce métier varient en fonction du concept, et du savoir faire du personnel

- La forme : visible, avec comptoir droit qui sert pour la préparation des cocktails et installations du vahiny
- L'entreposage des boissons : comptoir réfrigéré à l'arrière du bar (*cave du jour*)
- Espace de lavage des petits matériels
- Plancher anti dérapant
- Comptoir à verres, unité à cocktails, etc.
- Entreposage de bouteilles vides et poubelles
- Réfrigérateurs, larges
- Machines à café

- Service des boissons (mélangeur, pompe à bière, pistolets à boissons, Shaker, cuillère à cocktail, dosage, passoire ; etc..)

3. Les compétences visées par la formation

Ce référentiel de formation vise à former des personnes aptes à exercer le métier de «Barman ».

CAPACITES PROFESSIONNELLES	
CP 1	Entretien des locaux et le Bar
CP 2	Prise en charge du Vahiny
CP 3	Service du <i>Vahiny</i>

4. Profil des formateurs

Professionnel œuvrant dans le domaine

5. Organisation de la formation

- Présentiel en salle ou en atelier
- 25% théorie et 75% pratique

6. Synthèse du programme de formation

Titres de programme : BARMAN	
Durée en heures : 40	Certification : Attestation de Fin de Formation

Codes	Modules professionnels	Total (Heure)
01	Entretien et aménagement des espaces du Bar	20
02	Prise en charge du Vahiny	15
03	Service du <i>Vahiny</i>	05
TOTAL		40

7. Modules de formation

Entretien et aménagement des espaces du Bar		
Objectifs spécifiques	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
1. Assurer la mise en place	<ul style="list-style-type: none"> • Un poste de travail complet et opérationnel • Préparation en vue du service (mise en place du Bar) • Entretien du matériel en vue 	<ul style="list-style-type: none"> • Mobilier, équipements, petits matériels, linge • degré de propreté des locaux et des matériels (porter des gants, se laver les mains après la tâche) • Mise en place des produits du Bar • Respect des normes d'hygiène et de sécurité

<p>2- Le service Bar dans des conditions optimales</p>	<p>du service</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer la décoration et la mise en place du Bar • Gérer les approvisionnements (procédures, fiches de stocks, cahier d'erreurs, Interactions avec l'économat) 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de l'harmonie des couleurs • Attention portée aux consignes spécifiques (procédures supervisée par l'économe) • Respect du stock minimal et maximal • Attitudes et habitudes particulières à la tâche : organisation, respect, soin, rigueur, respect des normes d'hygiène (principe de la marche en avant), économie dans l'utilisation des produits d'entretien
--	---	--

Prise en charge du Vahiny		
OBJECTIFS SPECIFIQUES	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
Accueillir le <i>Vahiny</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil, salutation • Demande de besoins • Conseiller le <i>Vahiny</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Application des règles d'accueil (sourire, salutations, mettre à l'aise,) • Port d'un uniforme dans de nombreux établissements • Technique de communication (sens d'écoute, bonne élocution) • Technique de vente • (en fonction des attentes du <i>vahiny</i>)

SERVICE DU VAHINY		
OBJECTIFS SPECIFIQUES	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
Service boissons	Boissons chaudes Boissons froides	

8. Evaluation

- a. Théorie et pratique
- b. Epreuve d'évaluation de connaissances pratiques ou de processus ou de produits. Se référer aux critères particuliers de performance.