



➔ CQP Barman monde de la nuit

➔ Restauration (rapide, collective, cafétéria)

Le barman ou la barmaid du monde de la nuit prépare le bar, veille à son approvisionnement, accueille les clients, **prépare et sert les boissons** simples ou qu'il a lui même composées. Il/elle perçoit le paiement des boissons et enregistre les ventes.

Dans les grands établissements, le barman ou la barmaid **encadre le personnel et recrute** de nouveaux employés, qu'il/elle forme.

Il/exerce son activité dans des entreprises telles que des hôtels, bars, brasseries, discothèques et restaurants de nuit.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CQP Barman monde de la nuit est capable :

- d'assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et de sécurité.
- d'accueillir, de conseiller le client et de promouvoir les produits de l'établissement.
- de contribuer à la fidélisation et au développement de la clientèle.
- de réaliser des cocktails et boissons diverses.
- de tenir compte de la prévention, sécurité et santé.

➔ Contenu de la formation

Enseignement Professionnel (420h) :

- Accueil, relation et satisfaction client
- Réception et gestion des marchandises
- Hygiène et sécurité
- Mise en place, service traditionnel et encaissement
- Création et réalisation de cocktails
- Anglais


Intervenants : Ricard, COIC, Britt, Gifard, Monin, Distillerie du Menhirs, H2B.

Formation Barista, participation à des concours.


 **Campus**
Quimper

 **Prérequis**
Aucun


 **Public**
Salarié

 **Modalité & délais d'accès**
Fiche de candidature, entretien individuel et test d'évaluation. 16 ans minimum. Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.

 **Durée**
Parcours en 1 an

 **Validation**
Diplôme inscrit au RNCP* :
CQP Barman monde de la nuit.
Niveau 3

 **Type de contrat**
Contrat de professionnalisation

 **Frais formation**
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Hôtels
 - Bars
 - Brasseries
 - Discothèques
 - Restaurants de nuit
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter



Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise.
- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant et une chambre d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Modalités pédagogiques/évaluation

- Présentiel en salles de cours
- Présentiel sur plateau technique
- Mise en situation professionnelle
- Étude de cas

La certification est obtenue par validation de blocs de compétences en cours de formation et par un jury.

Poursuites d'études

Après le CQP Barman monde de la nuit, il est possible de préparer un CQP Serveur afin de compléter ses compétences.

Perspectives professionnelles

Ce titre permet d'accéder aux emplois de barman ou de comis barman en :

- Hôtels
- Bars, brasseries
- Discothèques et restaurants de nuit

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Aucaleuc

La croix fresche blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37 - accueil.dinan@cma22.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Site de Bruz

Rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 45 - facmet@fac-metiers.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Site de Fougères

37, bd de Grosly - 35300 FOUGERES
02 99 94 58 85 - fougeres-secretariat@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27 - cfa.ploufragan@cma22.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24, route de Cuzon - 29 000 QUIMPER
02 98 76 46 35 - cfa@cma29.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Site de Saint-Malo

68, avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55 - facmetiers@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des îles - 56 000 VANNES
02 97 63 95 10 - cfa@cma-morbihan.fr
www.cma56.bzh