

# TFP BARMAN\*

\*Titre à finalité professionnelle . NSF 334 par Certidev

Diplôme de niveau 4 - RNCP 39345

## Modalités d'accès :

### En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage\*

**\*Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

**En formation continue** : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...

## Pré-requis / Modalités d'inscription :

### Lire, comprendre et écrire la langue française.

**Pour l'alternance**, après un entretien individuel, il sera nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'alternance.

Pour vous accompagner dans vos recherches d'un employeur, le CFA dispose d'un **Service Relations Entreprises**.

**Pour la formation continue** : après entretien avec le Pôle formation continue du CFA.

## Durée et coût :

La formation se déroule en 1 an (possibilité d'aménagement de parcours après test et entretien de positionnement)

**Pour l'Alternance** : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC (selon l'âge)

**Pour la formation continue** : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

## Objectifs : Compétences, Activités, Aptitudes

**Le Barman réalise l'accueil de la clientèle et veille à la qualité de l'expérience client. Il conseille la clientèle sur les boissons et contribue à l'animation et l'ambiance de l'établissement.**

Compétences/activités : Mise en place du bar, préparation et envoi des boissons, mise en œuvre des mesures d'hygiène et de sécurité. Contribution à l'élaboration et à l'évolution de la carte en créant de nouvelles boissons. Facturation et encaissement des clients. Réception des commandes, gestion des stocks et réapprovisionnements.

## Déroulé de la formation :

### Modalités pédagogiques :

**Formation en alternance** : présentiel au CFA (400 heures) et en alternance dans une entreprise.

**Formation continue** : présentiel (400 heures) avec stages obligatoires en entreprises.

Enseignement professionnel (Pratique et Technologie appliquées au Bar, Animation commerciale) : 30 heures/semaine

Enseignement général (Anglais, Gestion) : 5 heures/semaine

**Moyens** : 1 Bar d'application au sein du restaurant ouvert au public, salles de formation générale, équipements informatiques

**Pédagogie** : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

**Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.**

## Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Etudes de situations numérisées et questionnaires

Mises en situation

Entretien d'évaluation à partir d'un production écrite

*Possibilité de valider partiellement le TFP par bloc de compétences.*

## Poursuite d'Etudes :

Poursuite de parcours vers un niveau 5



**Taux de réussite à l'examen 2024**  
MC Employé Barman : NC



**Taux de poursuite d'études**  
après la MC Barman : NC



## Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

## Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 82% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale

Emploi

Taux d'insertion  
professionnelle 2024 : NC



## Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

## Contacts :

Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes  
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53

Service inscriptions : 04.93.90.43.50

Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59

Référent handicap : 04.89.82.22.58

Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76

## Pré-inscription



contactcfa@ville-cannes.fr



facultedesmetiersdecannes



facultedesmetiers.cannes.com



faculte\_des\_metiers\_cannes