

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.

Niveau A2 en anglais.

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 de septembre à juin (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 oeuvre 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.

Nombre maximum de candidats par session : 12

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](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)



[facultedesmetiers.cannes.com](https://www.facultedesmetiers.cannes.com)



[faculte_des_metiers_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)