



CAMPUS DE GROISY

FORMATEUR DEPUIS 1973



REST
AURA
TION

BP*

BARMAN



 **CAMPUS DE
GROISY**
FORMATEUR DEPUIS 1973
By Patrick ROUGEREAU

BARMAN

Plus d'informations : www.campusdegroisy.com



Filière
Restauration

BP* BARMAN

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTREE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 2 ans

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

Le BP Barman est un diplôme qui se prépare en 2 ans en alternance à partir de 18 ans en complément d'un autre diplôme de l'hôtellerie-restauration (CAP, BP, BEP, MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, BP Sommellerie...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP





COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- *Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *L'admission en brevet professionnel se fait sur dossier et entretien de motivation*
- *Autres prérequis spécifiques sur le site internet du Campus de Groisy*

QUALITÉS REQUISES

- Diplomatie
- Dynamisme
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Contact aisé avec la clientèle
- Organisation

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : De 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requi*



**REST
AURA
TION**

QUELS OBJECTIFS ?

L'apprenti.e est qualifié.e en gestion de bar et en accueil de la clientèle. Ses activités consistent à gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs, entretenir le bar, préparer et servir les boissons et les cocktails classiques ou de sa création, gérer les ventes (encaisser les consommations, arrêter les comptes, établir le relevé des ventes), conseiller les clients.



CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL



- Travaux pratiques en restaurant pédagogique et laboratoire de dégustation
- Visite pédagogique et intervenant hebdomadaire
- Analyse sensorielle
- Connaissance produit
- Droit et législation des boissons
- Initiation à l'œnologie
- Gestion appliquée
- Anglais professionnel
- Vente



QUEL CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.

En fonction du statut

Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE

100% de réussite en 2023



POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

BP Sommelierie

EMPLOYABILITÉ

Nouveau diplôme, en cours d'évaluation

EMPLOI TYPE :

Dans un restaurant, un hôtel, une brasserie ou un bar, le barman est celui qui tient le bar de l'établissement. Il sert les boissons commandées par les clients, il réalise les cocktails classiques de la carte et propose également des compositions de son choix.

Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée. Il assure également la tenue de la caisse, la gestion des stocks des boissons : les commandes auprès des fournisseurs, la réception et le rangement des bouteilles. Il gère également le nettoyage et la maintenance des machines et des équipements du bar.

Dans un bar de taille importante, il peut être secondé par des commis de bar et des serveurs

ET

APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

DÉLIVRÉE PAR



ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ



Accréditation
N° 5-0626
Prestée disponible
sur www.cofrac.fr

TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 9 448 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande.

Devis en fonction de votre profil professionnel.

Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.