Barman

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26227467F — Mise à jour : 21 octobre 2026

Organisme responsable : **UMIH FORMATION**

Présentation de la formation

Objectifs

Vendre des produits au client, en veillant à la qualité des associations entre boissons ou entre produits d'accompagnement et boissons et en mettant en valeur les opérations commerciales en cours, en vue de développer le chiffre d'affaires du bar

Programme

Accueillir des clients au comptoir ou en salle, en français et en anglais, en tenant compte du registre relationnel attendu au sein de l'établissement et des besoins spécifiques des publics en situation de handicap, afin de répondre aux besoins de tout type de clientèle

Préparer les matériels nécessaires au service, en tenant compte des besoins du service et de la réglementation en vigueur, afin de faciliter la réalisation des activités et l'accueil des clients

Réaliser un service en salle de boissons et de produits d'accompagnement

Collaborer avec les membres de l'équipe, en tenant compte de la répartition des tâches

Vérifier la satisfaction du client tout au long du service

Prévenir les comportements et situations à risque et les incidents

Préparer les produits nécessaires au service, en tenant compte de la fréquentation attendue et en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement, en tenant compte des fiches techniques et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de respecter les standards de l'établissement et de satisfaire la clientèle

Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements, en respectant les protocoles en vigueur, en vue de garantir la santé et la sécurité des clients et le respect de l'environnement

Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur, en vue d'assurer la disponibilité des produits

Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur, en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes

Recueillir des informations sur l'évolution des tendances et des attentes de la clientèle, en mobilisant différentes sources, en vue de les analyser pour faire évoluer l'offre de l'établissement

Analyser les tendances en matière de consommation au bar et d'expérience client, en tenant compte des caractéristiques des différents segments de clientèle de l'établissement, afin de proposer une évolution de la carte et des animations, ambiances ou événements répondant aux attentes des clients

Créer de nouvelles boissons ou produits d'accompagnement, en veillant à leur qualité organoleptique, à leur attractivité et à leur rentabilité, en vue de faire évoluer l'offre de l'établissement

Proposer des événements, animations ou ambiances, du service au bar, en tenant compte des attentes des clients et des ressources à mobiliser, afin d'optimiser l'expérience client au sein de l'établissement

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie

Sans niveau spécifique	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Barman
Code RNCP : 39345

Métiers associés

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

G1801 — Café, bar brasserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2426420S	Présentiel	Cesson-Sévigné	08/03/2027	10/09/2027

Source : GREF Bretagne #26227467F