

FIM, Accélérateur de réussite.



TFP BARMAN

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Devenez un expert du bar avec le TFP Barman !

- Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar
- Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar
- Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

MÉTIERS VISÉS

- Barman / Barmaid
- Chef barman / Cheffe barmaid

VALIDATION

TFP Barman



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

Formation accessible à tout public âgé de plus de 18 ans.



CAMPUS

Cherbourg



PROGRAMME

- Pratique du bar et des cocktails
- Connaissance des produits
- Communication professionnelle
- Commercialisation des produits et développement du CA
- Gestion des stocks
- Hygiène et sécurité
- Service en salle et anglais selon profil

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Mise en situation,
- étude de situation numérisée,
- questionnaire,
- production écrite.



LES INFOS PRATIQUES

- Le niveau A2 en anglais est exigé en fin de formation pour valider le TFP Barman.



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation)
- Reconversion professionnelle (CPF)

Tarif :

Contactez l'un de nos conseillers pour plus de renseignements.

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr