

ÉCOLE DU BAR
FORMATION
T&P Barman



Alternance

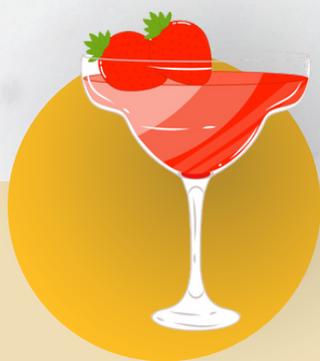


DÉCOUVREZ LA FORMATION TFP BARMAN

📍 À Montpellier, notre formation immersive couvre **tous les aspects du métier** :

- ✓ Mixologie & création de cocktails 🍸
- ✓ Gestion et organisation du bar 📱
- ✓ Service, normes d'hygiène et sécurité 🧼
- ✓ Compétences barista ☕

PASSEZ AU NIVEAU SUPÉRIEUR !



Présentiel et Entreprise

TFP Barman

Titre à Finalité Professionnelle

Cette formation est conçue pour vous fournir **toutes les compétences essentielles** afin d'exceller dans le domaine du bar.

📍 **Pourquoi choisir notre formation ?**

- ✓ **Petits groupes (12 max)** pour un suivi personnalisé
- ✓ **Blocs de formation indépendants** pour une approche modulable
- ✓ **Inclus** : Bartending, Mixologie, Barista et Gestion
- 🔥 Un programme complet et professionnalisant !

Certification

À la fin de la formation, vous obtenez :

- 🏆 Attestation de fin de formation
- 📊 Bilan de compétences
- 🏆 Certificat École du Bar (Or, Argent ou Bronze selon votre résultat)
- 📜 TFP Barman - Certification niveau 4 reconnue par l'État

📍 Rejoignez-nous et faites de votre passion un métier ! 🚀





Objectifs de formation

- ✓ **Maîtriser les bases du métier de barman** et savoir préparer une large gamme de **boissons chaudes, froides et cocktails classiques**, en utilisant le matériel adapté avec un service soigné.
- ✓ Être capable de **gérer un poste de barman en autonomie totale**.
- ✓ Acquérir les **savoirs fondamentaux et compétences clés** pour exercer le métier avec professionnalisme.

Moyens pédagogiques

Salles équipées avec postes de travail individuels et matériel professionnel

4 espaces indépendants pour une immersion complète :

Espace Dégustation

🎯 Plus de **400 références de spiritueux**

2 Bars d'Application Cocktails

🍸 **8 stations de travail entièrement équipées** pour s'entraîner en conditions réelles.

Coffee Area – Espace Barista

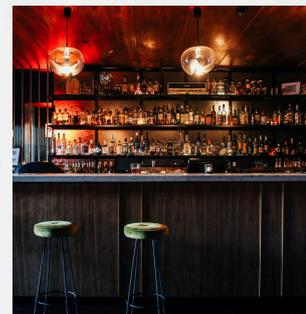
☕ **4 machines professionnelles (2 groupes)** pour une pratique intensive.

✅ Flair Zone – Techniques de Bartending

🔥 **Zone dédiée au Flair Bartending** pour perfectionner les mouvements et technique

📌 Accès à la plateforme LMS École du Bar

💻 Cours et ressources pédagogiques accessibles en ligne à tout moment.



FORMAT *formation*

TFP Barman – Formation en Alternance

Le **TFP Barman** est une formation en alternance permettant d'acquérir des compétences professionnelles tout en travaillant en entreprise.

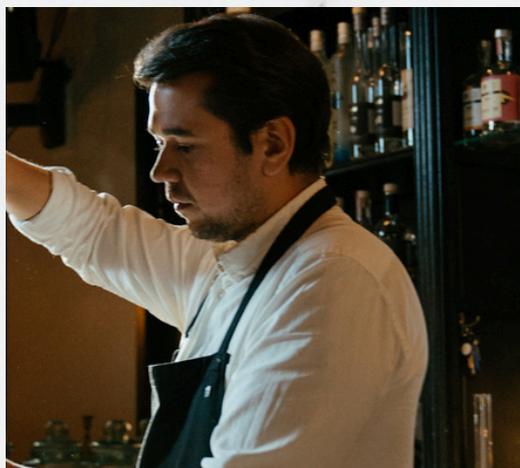
◆ Contrat d'Apprentissage

- ✓ Pour les jeunes de 16 à 29 ans
- ✓ Formation combinant cours en centre et emploi en entreprise
- ✓ Rémunération selon un pourcentage du SMIC

2 SESSIONS DISPONIBLES

📍 **Septembre – 455 heures** de formation 📖 (Contrat de **12 mois minimum**)

📍 **Mars – ~378 heures** de formation 📖 (Contrat de **8 mois minimum**)



FINANCEMENT

100% GRATUIT

OPCO
opérateurs de compétences

🎯 **Prise en charge complète par l'OPCO**
de l'entreprise d'accueil

- ✓ Aucun frais à la charge de l'apprenti
- ✓ Formation de qualité accessible à tous



PROCÉDURE D'INSCRIPTION ALTERNANCE

L'accès à la formation **TFP Barman en alternance** est conditionné par la signature d'un **contrat d'apprentissage à temps plein** avec une entreprise. Sans ce contrat, l'inscription en formation ne pourra pas être validée.



FORMULAIRE

1. Dépôt du dossier de candidature

✦ **Remplissez le formulaire en ligne** en cliquant sur le lien.

💡 Ce dossier nous permet d'évaluer votre profil et votre motivation avant d'entamer la recherche d'une entreprise d'accueil.

📄 **Documents à fournir :**

✓ Pièce d'identité en cours de validité

✓ CV à jour

✓ Lettre de motivation expliquant votre projet professionnel

✓ Diplômes ou certifications (si applicable)

🕒 **Délais de traitement :** Une fois votre dossier soumis, notre équipe l'étudiera et vous recontactera sous **7 jours ouvrés** pour vous informer de la suite de votre candidature.

2. Recherche d'une entreprise d'accueil

🎯 Après validation de votre candidature, nous vous accompagnons dans la **recherche d'un employeur** pour votre alternance.

📍 **Comment ça se passe ?**

✓ Nous vous transmettons une liste d'établissements partenaires susceptibles de vous accueillir

✓ Vous pouvez également chercher un employeur par vos propres moyens

✓ Nous vous préparons aux entretiens et vous aidons dans vos démarches

💡 **Trouver une entreprise est une étape clé !** Il est essentiel d'être actif et impliqué dans cette recherche pour garantir votre intégration en formation.



3. Signature du contrat d'apprentissage

✓ Une fois l'entreprise trouvée, vous passez à la dernière étape :

la signature du contrat !

📍 **Étapes finales :**

✓ L'entreprise signe le contrat avec l'**OPCO** (Organisme de financement)

✓ Vous signez votre engagement en tant qu'apprenti

✓ Après validation du contrat, votre **inscription en formation est confirmée** 🎉



L'ENTREPRISE *d'accueil*

Pour accueillir un apprenti en **TFP Barman – Contrat d'Apprentissage**, l'entreprise doit respecter les critères suivants :

- 1 Affiliation OPCO** : Être rattachée à **AKTO FAFIH, OPCALIA ou AGEFOS PME** pour la prise en charge de la formation.
- 2 Contributions légales à jour** : L'entreprise doit être en règle avec ses obligations fiscales et sociales (vérification via votre comptable).
- 3 Tuteur habilité** : Le tuteur doit détenir un **Permis de Former** ou être en formation pour l'obtenir.
- 4 Contrat à temps plein** : La durée du contrat doit correspondre à la session choisie. Il peut débuter **2 mois avant** la formation et se terminer **jusqu'à 2 mois après** les examens.

IMPORTANT

- ✦ **La formation TFP Barman en Alternance ne pourra avoir lieu que si tous ces critères sont validés.**
- ✦ **Si un seul critère n'est pas respecté, le dossier ne sera pas accepté.**

Dès qu'une entreprise est trouvée, elle doit **compléter le formulaire suivant** pour établir le contrat :

[FORMULAIRE](#)



PROGRAMME

formation tfp

1

BLOC 1 - ACCUEIL & SERVICE CLIENT

- ♦ Accueil des clients et vente de boissons - Techniques d'accueil, prise de commande et relation client.
- ♦ Vente des produits au client - Argumentation, recommandations et upselling.
- ♦ Service en salle ou au comptoir - Maîtrise des techniques de service et rapidité d'exécution.
- ♦ Collaboration et communication en équipe - Coordination et gestion des flux.
- ♦ Suivi de la qualité de service et gestion des situations à risque - Satisfaction client et gestion des conflits.
- ♦ Utiliser une langue étrangère - Anglais - Prise de commande et interactions avec une clientèle internationale.

2

BLOC 2 - PRÉPARATION & DISPONIBILITÉ DES BOISSONS

- ♦ Mise en place et préparation des produits - Organisation, hygiène et stockage.
- ♦ Préparation de différents types de boissons - Cocktails, boissons chaudes et froides, mixologie et barista.
- ♦ Connaissance des produits du bar - Spiritueux, vins, bières et softs.
- ♦ Nettoyage et entretien des espaces de travail - Normes HACCP et entretien du matériel.
- ♦ Gestion et mise en stock des produits - Approvisionnement, commandes et rotation des stocks.

3

BLOC 3 - ÉVOLUTION DE L'OFFRE & EXPÉRIENCE CLIENT

- ♦ Suivi des tendances et attentes de la clientèle - Adaptation et innovation.
- ♦ Création de nouvelles boissons et produits d'accompagnement - Cocktails signature et nouvelles offres barista.
- ♦ Proposition d'événements et animations - Soirées à thème et expériences clients.
- ♦ Évaluation et retour sur l'expérience client - Analyse des retours et actions correctives.

4

♦ ÉVALUATION & CERTIFICATION

- ♦ Contrôle continu & Examen final
- ♦ Obtention du TFP Barman - Certification reconnue par l'État (Niveau 4)

CONTACT



LUNDI- VENDREDI
9:00 À 17:00



0499646889



info@coledubar.com

Inscris-toi dès Maintenant

