

Titre à Finalité Professionnelle Barman - TFP / niv. 4

Diplôme enregistré au RNCP - niveau 4. N° 39345 valide jusqu'au 19/07/2027.

Deviens le pro du comptoir, des cocktails et des techniques de service !

Le TFP Barman te forme en 11 mois à tous les essentiels du métier : accueillir les clients, conseiller, préparer et servir des boissons, assurer le service et gérer ton espace de travail comme un vrai professionnel. Tu apprendras à **manier les techniques de préparation**, à respecter les règles d'hygiène, à gérer les stocks et à **maintenir une ambiance chaleureuse et dynamique derrière le bar**.

Au fil de la formation, tu **développeras ton sens du contact**, ta capacité à **créer une atmosphère conviviale** et ton **savoir-faire dans la réalisation de cocktails et d'animations**. Si tu recherches une formation rythmée, concrète et axée sur la relation client, le TFP Barman est le tremplin idéal pour te lancer dans l'univers passionnant du bar et de la restauration.

Taux de réussite - 2025
89%
certification
partielle

Taux d'insertion professionnelle 2024
75%

Deviens :

Barman, Chef Barman

►►► **Poursuites possibles sous conditions vers CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, TFP Serveur en restauration.**

Modalités pratiques



11 mois



Prochaine rentrée : Entrée-sortie permanente



Amiens



Rythme

1 journée par semaine en cours, en moyenne. 360h de cours maximum réparties sur 11 mois.



Pré-requis

- **Personne de 18 ans et plus.** La formation est accessible aux personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar.
- Capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.
- La station debout prolongée implique que les candidats soient en bonne condition physique.
- Sens des relations humaines, vivacité, esprit d'initiative, sens commercial, dynamisme et méthode sont requis.

Interfor veille à l'accompagnement et l'accessibilité de nos formations aux personnes en difficulté et situation de handicap.

Atouts de la formation

- **Equipements professionnels :** un Bar pédagogique flambant neuf ! Réaménagé en 2024, un terrain de jeu idéal pour s'exercer lors des travaux pratiques, en conditions réelles et professionnelles.
- **Une formation recherchée par les recruteurs :** nos entreprises partenaires recherchent des candidats pour cette formation ! Interfor est le seul centre de formation de la région à la proposer et à former les futurs barmans.
- **Rythme de la formation :** 1 journée de cours par semaine en moyenne, le reste du temps, tu es en entreprise !
- **Matières professionnelles :** 100% du temps de formation est dédié aux matières professionnelles, une formation pour t'apprendre un métier concret !
- **Equipe de formateurs experts :** Des formateurs qui exercent dans le domaine de la restauration encadrent tes TP.
- **Equipe à taille humaine :** Toute l'équipe t'accompagne tout au long du parcours, de ta candidature à l'insertion professionnelle - *en route vers la réussite !*

Mobilité internationale - Interfor est particulièrement actif (financement, partenariats...) sur la mobilité des apprentis et vous accompagne sur vos projets de mobilités internationales de courte ou longue durée.



Points clés du programme

Réaliser et optimiser l'accueil et le service des clients au bar

Accueillir les clients au comptoir ou en salle.
Vendre des produits en valorisant les associations et les opérations commerciales.
Préparer le matériel nécessaire au service.
Réaliser le service en salle.
Collaborer avec l'équipe.
Vérifier la satisfaction du client durant le service.

Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Préparer les produits nécessaires au service.
Préparer différentes boissons et accompagnements.
Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces, matériels et équipements selon les protocoles.
Gérer les stocks et approvisionnements.
Réceptionner et stocker les produits.

Accompagner l'évolution de l'offre et l'amélioration de l'expérience client au bar

Recueillir et Analyser des informations sur les tendances.
Etudier les comportements de consommation pour proposer des évolutions de la carte.
Créer de nouvelles boissons ou accompagnements.
Proposer des événements ou animations adaptés aux attentes clients.



Objectifs

Acquérir une formation professionnelle en alternance sanctionnée par une certification.

Obtenir le niveau A2 en anglais.

Ils en parlent mieux que nous !

“

*Des formateurs et une
pédagogie de qualité sous tous
les angles.*

Avis de Simon Grelait, promotion 2021.

“

*Bon centre de formation,
Formateurs très pro. Je
recommande vivement cet
établissement.*

Avis de Mathieu Gambet, promotion 2018.

Prêt.e à te lancer dans l'aventure ?
▶▶ Ta candidature : ***max-interfor.fr***

Des questions ?

... Pose-les par SMS au **07 57 91 30 97** ou par message sur  **@alternance_amiens**  **@interfor**

03 22 82 00 70 - alternance@interfor-sia.com - www.interfor.fr

