



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

## **BARMAN/BARMAID**

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une épreuve de validation (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de barman(maid).

Le Titre de compétence est un document officiel qui atteste de votre maîtrise d'une partie de métier.

Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de décrocher un job et pour accéder plus facilement à des formations.

### **Qu'est-ce que le métier "Barman(maid)" ?**

Définition du métier Le barman : - assure la mise en place du bar et des apéritifs ;

- contrôle le stock des boissons, des ingrédients, du matériel ;
- établit les commandes clients et fournisseurs ;
- crée une ambiance détendue et un accueil chaleureux ;
- conseille et sert le client ;
- effectue l'imputation dans la caisse ;
- prépare l'addition et présente la note ;
- guide le responsable pour la composition de la carte des boissons ;
- assure l'ordre et la netteté dans le bar.

### **Comment obtenir un Titre de compétence ?**

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).

Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

### **Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?**

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

### **Titres disponibles**

**Préparer, conseiller et servir des boissons simples, composées et des cocktails.  
Participer à la gestion du bar**

**Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?**



### Effectuer la mise en place du bar

- Nettoyer le matériel de bar et le mobilier (mastic)
- Remplir les frigos de boissons (cave de jour, boissons tempérées)
- Effectuer la mise en place pour les apéritifs, cocktails, long drinks, boissons chaudes et accompagnements.
- Vérifier et entretenir l'installation de débit.

### Organiser l'accueil du client

- Accueillir le client
- Conseiller le client
- Enregistrer les commandes

### Effectuer le service

- Préparer les boissons
- Servir les boissons
- Etablir la note et encaisser

### Nettoyer et remettre en ordre

- Desservir et débarrasser les tables du bar
- Nettoyer et ranger le matériel de service, le linge, les décorations
- Assurer l'ordre et la netteté du bar

### Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues

- Développer une communication appropriée
- Entretenir un bon suivi avec le client

### Participer à la gestion et au développement de la carte

- Etablir les commandes fournisseurs
- Participer à l'élaboration de la carte des boissons

### Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- La mise en place du bar est correctement réalisée
- La communication avec les clients est adéquate, y compris dans une deuxième langue (échange minimal thématique)
- Le service des boissons et des accompagnements est professionnel



- Les règles de rangement, de sécurité, d'hygiène et de professionnalisme sont respectées
- La participation à la gestion du bar et au développement de la carte est appropriée

## Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 2h10, formalités d'accueil et lecture des consignes non-comprises.

## Plus d'informations ?

### Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947

[www.leforem.be](http://www.leforem.be)

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66

**Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?**

**Vous connaissez suffisamment le métier de Barman(maid) ainsi que ses exigences.**

**Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.**

**Prenez rendez-vous !**



Aux Centres de validation de :

- Centre de validation bruxellois des métiers de l'horeca - site : CdR Horeca - 02/550 00 10
- Centre de validation bruxellois des métiers de l'horeca - site : CERIA - 02/550 00 10
- Centre de validation bruxellois des métiers de l'horeca - site : EFP - 02/550 00 10
- Centre Epicuris - 085 27 88 60
- Horeca Formation Wallonie - 081/14.01.99



LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR