



**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 - 02/550 00 10
- Centre Epicuris - +32 4 346 03 80
- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84

