

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

BARMAN / BARMAID

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

CODE : 411500S20D1

DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 12 décembre 2022,
sur avis conforme du Conseil général**

BARMAN / BARMAID

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DU TROISIEME DEGRE

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de promotion sociale, cette section doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette section vise à permettre à l'étudiant, à travers toutes les activités d'enseignement, de développer des compétences techniques et pratiques lui permettant d'assurer les fonctions de barman / barmaid.

Dans les différentes activités, le barman/ la barmaid :

*dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur,
dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,*

- ◆ effectue la mise en place du bar ;
- ◆ organise l'accueil du client ;
- ◆ effectue le service ;
- ◆ nettoie et remet en ordre ;
- ◆ entretient les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- ◆ participe à la gestion et au développement de la carte.

Le/la « BARMAN / BARMAID » exécute en toute autonomie toutes les tâches qui lui sont attribuées et ce, dans le respect des consignes du supérieur hiérarchique (chef d'équipe, responsable d'entreprise, ...).

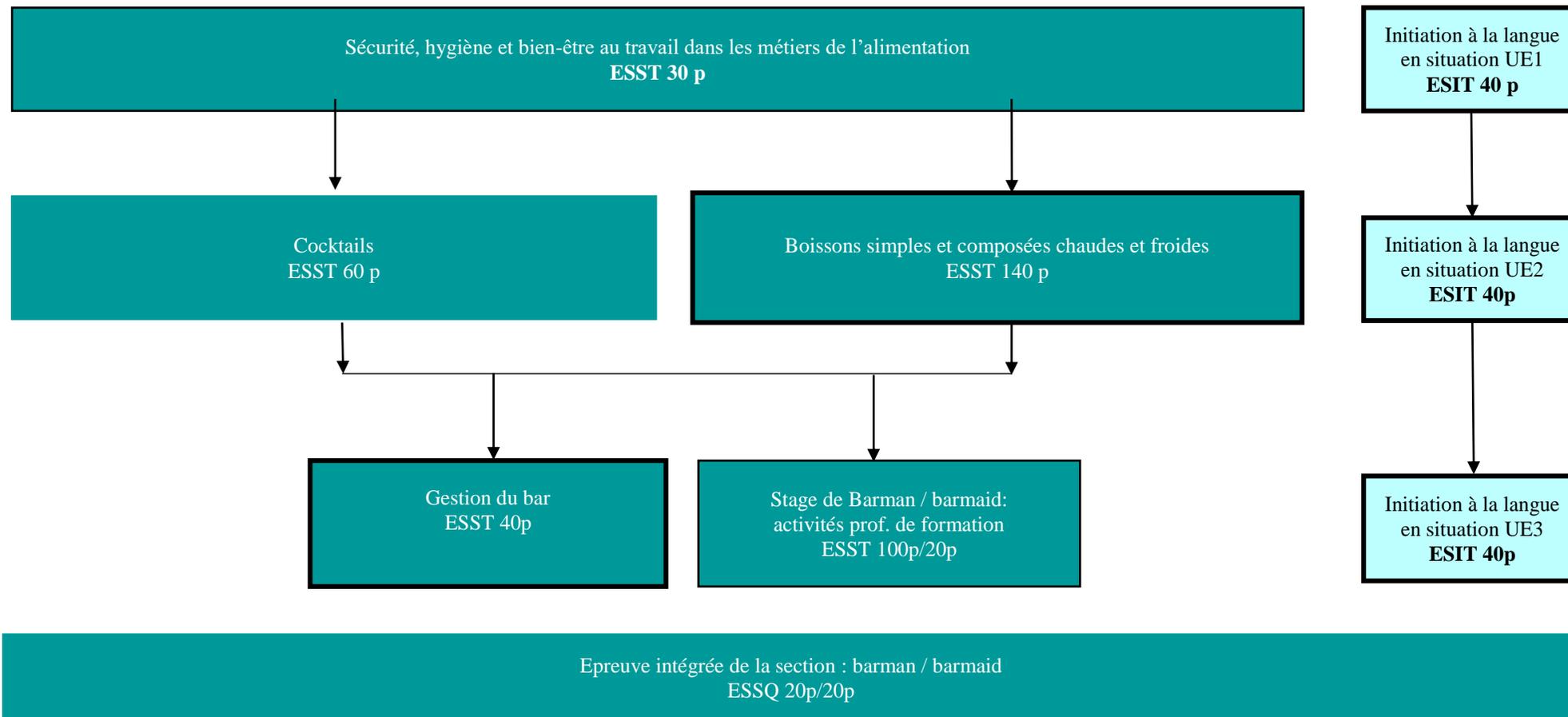
Le profil de formation du/ de la « BARMAN / BARMAID » élaboré dans le cadre des travaux du Service francophone des métiers et qualifications (SFMQ) a servi de référence pour fixer le contenu des divers dossiers pédagogiques de cette section.

2. UNITES D'ENSEIGNEMENT CONSTITUTIVES DE LA SECTION

Intitulés	Classement des unités	Codification des unités	Unités déterminantes	Nombre de périodes	Domaines de formation	Correspondances UAA	ECVET
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESST	452202U21D1		30	401		
Boissons simples et composées chaudes et froides	ESST	411501U21D1	x	140	401	UAA1	15
Initiation à la langue en situation UE1(néerlandais)	ESIT	730106U11D2	x	40	705		
Initiation à la langue en situation UE1(anglais)	ESIT	730206U11D2	x	40	705		
Initiation à la langue en situation UE1(allemand)	ESIT	730306U11D2	x	40	705		
Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation	ESST	452202U21D1		30	401	UAA2	15
Initiation à la langue en situation UE 2 (néerlandais)	ESIT	730107U11D2	x	40	705		
Initiation à la langue en situation UE 2 (anglais)	ESIT	730207U11D2	x	40	705		
Initiation à la langue en situation UE 2 (allemand)	ESIT	730307U11D2	x	40	705		
Boissons simples et composées chaudes et froides	ESST	411501U21D1	x	140	401		
Cocktails	ESST	411502U21D1	x	60	401	UAA3	20
Initiation à la langue en situation UE 3 (néerlandais)	ESIT	730108U11D2	x	40	705		
Initiation à la langue en situation UE 3 (anglais)	ESIT	730208U11D2	x	40	705		
Initiation à la langue en situation UE 3 (allemand)	ESIT	730308U11D2	x	40	705		
Gestion du bar	ESST	411504U21D1	x	40	401	UAA4	10
Stage de barman/barmaid : activités prof. de formation	ESST	411503U21D1		100/20	401		
Epreuve intégrée de la section : Barman / barmaid	ESSQ	411500U22D1		20/20	401		

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'étudiant	510
B) nombre de périodes professeur	430
C) nombre d'ECVET de la formation	60

3. MODALITES DE CAPITALISATION DE LA SECTION : BARMAN / BARMAID



3.1. Modalités de capitalisation des unités d'enseignement de la section : Barman / barmaid

UAA1 : Préparer, conseiller et servir les boissons simples chaudes et froides en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage

UAA2 : Préparer, conseiller et servir les boissons composées chaudes et froides en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage

Boissons simples et composées,
chaudes et froides
ESST 140 p

Initiation à la langue en situation UE1
ESIT 40 p

Initiation à la langue en situation
ESIT 40 p

Sécurité, hygiène et bien-être dans les
métiers de l'alimentation
ESST 30 p

UAA3 : Préparer, conseiller et servir les cocktails en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage

Cocktails
ESST 60 p

Initiation à la langue en situation
UE3
ESIT 40p

UAA4 : Gérer le bar (commande, carte, thèmes, caisse)

Gestion du bar
ESST 40p

4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de « BARMAN / BARMAID » correspondant au certificat de qualification de « BARMAN / BARMAID » délivré à l'issue de la 7^e technique de qualification organisée par l'enseignement secondaire supérieur de plein exercice.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE



CONSEIL GENERAL DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

BARMAN / BARMAID

Enseignement secondaire du troisième degré

BARMAN ¹

I. POSITIONNEMENT AU NIVEAU DU CADRE FRANCOPHONE DES CERTIFICATIONS (CFC)

Ce profil professionnel sera positionné au niveau 3 du Cadre francophone des certifications.

II. CHAMP D'ACTIVITES

Le barman :

- assure la mise en place du bar et des apéritifs ;
- contrôle le stock des boissons, des ingrédients et 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.

Il exécute son travail, conformément aux procédures et/ou aux prescriptions.

Le barman exerce le métier seul, sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique. Il peut exercer le métier sans supérieur hiérarchique, sans personne à superviser ou être responsable de plusieurs personnes. Il peut aussi exercer le métier au sein d'une équipe de travailleurs exerçant le même métier ou au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

III. ACTIVITES CLES

*dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur,
dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et environnementales,*

- ◆ effectuer la mise en place du bar ;
- ◆ organiser l'accueil du client ;
- ◆ effectuer le service ;
- ◆ nettoyer et remettre en ordre ;
- ◆ entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues ;
- ◆ participer à la gestion et au développement de la carte.

IV. LIEUX D'EXERCICE DU METIER

¹ Le masculin est utilisé à titre épïcène.

L'exercice de ce métier a lieu au sein :

- ◆ de restaurants, hébergements, cafés, tavernes, brasseries, bars, clubs (discothèques)
- ◆ de restaurants mobiles (bateau de croisière, train,).

V. SITOGRAPHIE

- SFMQ, Barman / barmaid,

[https://sfmq.cfwb.be/fileadmin/sites/sfmq/uploads/Fichiers/Profils/Horeca -
_Salle/PMC_Barman_130201.pdf](https://sfmq.cfwb.be/fileadmin/sites/sfmq/uploads/Fichiers/Profils/Horeca_-_Salle/PMC_Barman_130201.pdf)

- Fiches REM : (barman, fiche n°13224) www.leforem.be

- ROME V3, Fiche métier (café, bar brasserie, fiche n°G1801) www2.pole-emploi.fr

- Conventions collectives de la CP (Commission Paritaire de l'Industrie Hôtelière n°302)
([www.belgium.be/fr/emploi/conventions collectives de travail](http://www.belgium.be/fr/emploi/conventions_collectives_de_travail))

- Fiche métier IMT-B (barman, fiche 212), <http://imtb.actiris.be>

- Profil de qualification CCPQ restaurateur/restauratrice, www.enseignement.be

- Fonds de formation

- Service public fédéral, Emploi, travail et Concertation sociale

- La classification des fonctions et détermination des salaires minimums secteur HoReCa

- Fédération HoReCa Wallonie

- Fédération HoReCa Bruxelles

1. Intitulé du certificat²

Certificat de qualification de BARMAN / BARMAID (m/f)

2. Traduction de l'intitulé du certificat³

BARMAN / BARVROUW (NL)
BARKEEPER/-IN (DE)
BARMAN/BARMAID (EN)

3. Éléments de compétences acquis

Le certificat qualification concerne l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage listées ci-dessous.

Unités d'acquis d'apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ (Service francophone des Métiers et des Qualifications).

- ◆ préparer, conseiller et servir les boissons simples chaudes et froides en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage;
- ◆ préparer, conseiller et servir les boissons composées chaudes et froides en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage ;
- ◆ préparer, conseiller et servir les cocktails en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage;
- ◆ gérer le bar (commande, carte, thèmes, caisse).

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Le métier de barman/barmaid est référencé dans la fiche métier G1801 - Café, bar, brasserie du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).

La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l'emploi en Belgique.

Le barman/la barmaid :

- 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.

(*) Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

© Union européenne, 2002-2014 | <http://europass.cedefop.europa.eu>

² dans la langue d'origine

³ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

5. Base officielle du certificat	
<p>Nom et statut de l'organisme certificateur (nom) (adresse) B- CP – COMMUNE Tél. Site WEB :</p> <p>Etablissement organisé/reconnu et subventionné par la Communauté française de Belgique</p>	<p>Nom et statut de l'autorité de tutelle responsable de l'organisme certificateur Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles (Communauté française de Belgique) Boulevard Léopold II, 44 B – 1080 BRUXELLES Belgique http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/ http://www.enseignement.be/</p>
<p>Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC (EQF)</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi Évaluation binaire « a satisfait / n'a pas satisfait » établie en référence à des critères d'évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l'épreuve. Le certificat de qualification est délivré aux apprenants qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le dossier pédagogique de l'enseignement de promotion sociale et par le profil de certification du « Barman / Barmaid ». Les critères et indicateurs d'évaluation sont définis par le dossier pédagogique de la section de « Barman / Barmaid » de l'enseignement de promotion sociale et par le profil d'évaluation.</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant</p>	<p>Accords internationaux Néant</p>
<p>Bases légales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décret du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale (articles 30 et 30 ter). • Accord de coopération du 29 octobre 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le Service francophone des Métiers et des Qualifications (en abrégé SFMQ). • Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 2 septembre 2015 portant règlement général des études de l'enseignement secondaire de promotion sociale. • Circulaire 7658 : Sanction des études dans l'enseignement secondaire de promotion sociale et dans l'enseignement supérieur de promotion sociale. 	

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus		
Description de l'enseignement suivi	Part du volume total de l'enseignement	Durée (heures/semaines/mois/années)
École : enseignement secondaire de promotion sociale	0 à 81%	410 périodes (1 période = 50 minutes)
Apprentissage en contexte professionnel	10 à 19 %	100 périodes
Apprentissage non formel validé	0 à 90 %	
Durée totale de l'enseignement conduisant au certificat/titre/diplôme		Durée variable : enseignement modulaire (article 14 du Décret du 16 avril 1991)
<p>Niveau d'entrée requis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etre titulaire du Certificat d'enseignement du 2me degré ou réussite d'un test vérifiant les compétences de base (celles du CE2D) en français et en mathématiques ; • Les conditions d'admission dans l'enseignement de promotion sociale sont précisées dans les articles 33, 34 et 35 du Décret du 16 avril 1991 		
<p>Information complémentaire http://europass.cedefop.europa.eu</p> <p>Tout renseignement sur le système d'enseignement de promotion sociale : http://www.enseignement.be/index.php?page=27151</p>		

BARMAN / BARMAID

EQUIPEMENT DE BASE

1. Infrastructure :

- Office
- Cave centrale
- Comptoir de bar avec plonge de bar et égouttoir
- Arrière comptoir pour la verrerie
- Armoires de rangement (sous l'arrière comptoir)

2. Equipements :

- Cave de jour
- Cave à vins (frigo)
- Frigos boissons
- Machine à glaçons
- Machine à café
- Pompe à bières
- Lave verres
- Tables et sièges
- Guéridons
- Caisse intelligente

Petit matériel :

- flûte à champagne
- verre à cocktail
- verre fantaisie
- verre à INAO (dégustation d'un grand vin)
- verre à porto
- verre à digestif
- verre à Irish coffee
- tumbler et tumbler droit
- verre long drink
- verre short drink
- verre à Kir ou à vin
- verre à apéritif
- verre à grog
- verre à vin d'alsace
- verre à bière et bière spéciale
- ravier pour accompagnements apéritifs
- tasses, sous tasses pour le café, le thé
- cuillères à café,
- cuillères à cocktail
- cuillère à pomme noisette
- théières

- assiettes à entremets
- couverts à entremets
- pots à eau, à lait
- seaux à glace
- seaux à vins
- stands à vins
- carafes à décanter
- siphon et bouchons divers
- conservateurs à glaçons
- corbeille à fruits
- petits vases ou coupes à fleurs
- ouvres boîtes
- jeux divers
- plateaux de service (divers formats)
- shakers
- passoires
- cuillères à mélange avec pilon
- râpe à muscade
- saupoudreuse
- pince à décoration de cocktails
- salière
- moulin à poivre
- porte chalumeaux
- mosers
- cures dents
- batteurs
- blender
- piques en bois
- Divers couteaux (économe)
- emporte pièce
- presse fruits
- bouchons à champagne
- machine à glace pilée
- stumper et schtroumpfer

INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

1. Adresses : /

2. Sites généralistes :

AFSCA, HoReCa, BHA, CDC/CDR : centre de compétence et de référence, CTA

3. Ressources pédagogiques : /

4. Sites :

- www.horecawallonie.be
- www.horecabruxelles.be