

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, ...).

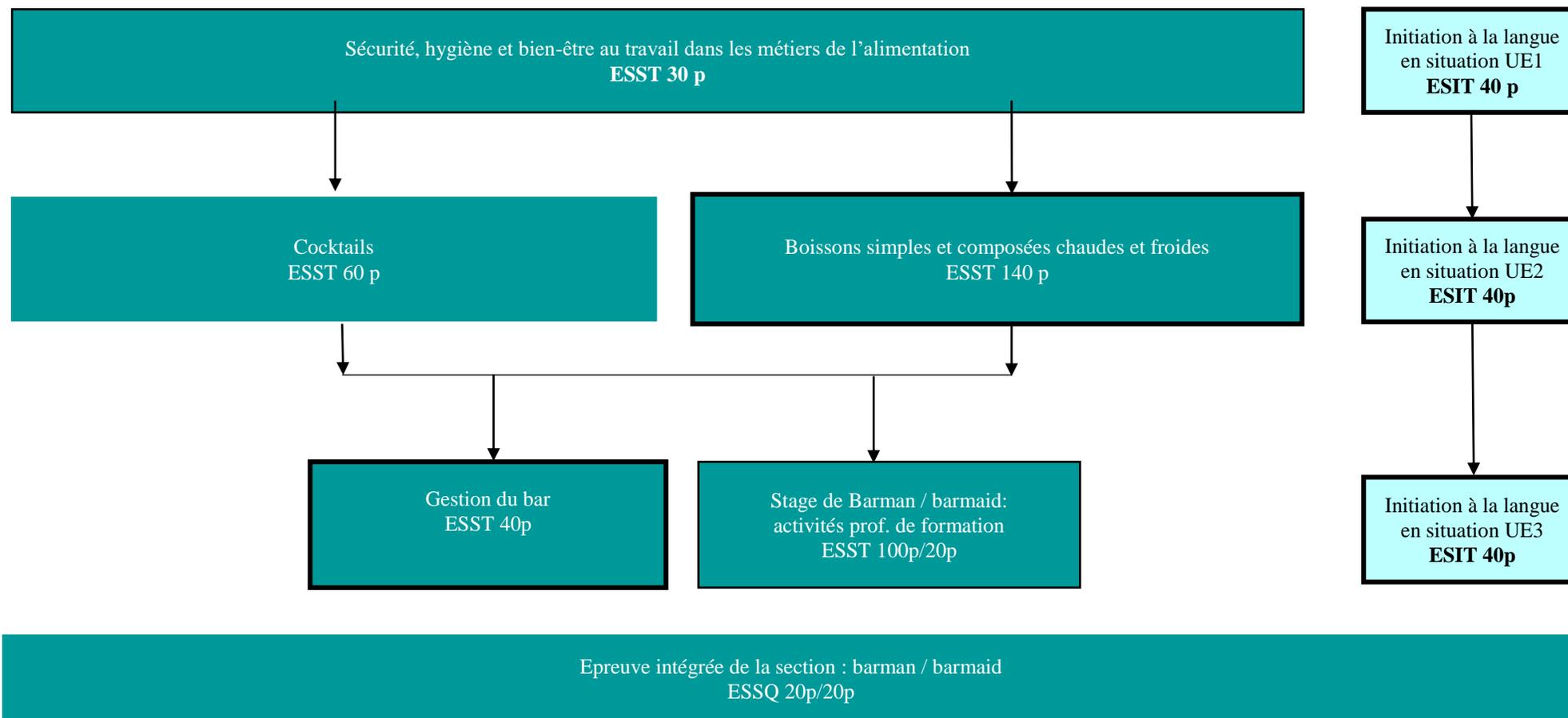
Le profil de formation du/ de la « BARMAN / BARMAID » élaboré dans le cadre des travaux du Service francophone des métiers et qualifications (SFMQ) a servi de référence pour fixer le contenu des divers dossiers pédagogiques de cette section.

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.