

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 épique.

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 certificat ²
Certificat de qualification de BARMAN / BARMAID (m/f)

2. Traduction de l'intitulé du certificat ³
BARMAN / BARVROUW (NL) BARKEEPER/-IN (DE) BARMAN/BARMAID (EN)

3. Eléments 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	
Nom et statut de l'organisme certificateur (nom) (adresse) B- CP – COMMUNE Tél. Site WEB : Etablissement organisé/reconnu et subventionné par la Communauté française de Belgique	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/
Niveau du certificat Niveau 3 du CFC et du CEC (EQF)	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.
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation Néant	Accords internationaux Néant
Bases légales • 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)
Niveau d'entrée requis • Etre titulaire du Certificat d'enseignement du 2^{me} 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		
Information complémentaire http://europass.cedefop.europa.eu Tout renseignement sur le système d'enseignement de promotion sociale : http://www.enseignement.be/index.php?page=27151		

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
- ravers 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