

1. Intitulé du certificat

« Préparer, conseiller et servir des boissons simples, composées et des cocktails. Participer à la gestion du bar. » (BARM1) associé au métier de barman/barmaid

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Eenvoudige, samengestelde dranken en cocktails klaarmaken, adviseren en serveren. Meewerken aan het beheer van de bar (BARM1) gekoppeld aan het beroep van barman/barmeid

Zubereiten, Beraten und Servieren von einfachen Getränken, Getränkemischungen und Cocktails. Mitwirken an der Leitung der Bar (BARM1) verbunden mit dem Beruf des Barkeepers/der Barkeeperin

Preparing, recommending and serving simple beverages and cocktails. Taking part in the management of the bar (BARM1) related to the profession of bartender

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Éléments de compétences acquis

Le titulaire de l'attestation de compétences est capable de :

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

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

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.

(¹) Rubrique facultative

(¹) 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. Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int> © Communautés européennes 2002

Version Octobre 2010

5. Base officielle du certificat

<p>Nom et statut de l'organisme certificateur</p> <p>Consortium de la validation des compétences, service public Rue de Stalle 67 1180 Bruxelles Tel. 00.32.2. 371.74.40 www.validationdescompetences.be</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat</p> <p>Les gouvernements de la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale</p>
<p>Niveau (national ou international) du certificat</p> <p>Niveau 3 du CFC et du CEC (EQF)</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</p> <p>Evaluation binaire : OK / NOK</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</p> <p>§4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale ainsi que des centres de formation des Entités, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions.</p> <p>Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par les Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.</p>	<p>Accords internationaux</p> <p>Néant</p>

Base légale

Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (21 mars 2019)

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel	100 %	Durée de l'épreuve de validation : 2h10
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)		

Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat

Niveau d'entrée requis

Information complémentaire

www.validationdescompetences.be

