



CQP BARMAN DU MONDE DE LA NUIT (H/F)

Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

Partie administrative

Nom :

Nom d'épouse :

Prénoms :

NIR (10 premiers chiffres n° SS) :

Adresse :

Complément :

Code postal : Ville :

Tél. domicile : Autre (travail, portable) :

E-mail :

Situation actuelle : Salarié Travailleur indépendant Demandeur d'emploi

Dispositif de financement : CPF Autre (à préciser)

INFORMATIONS RELATIVES A L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Commencer par la plus récente

Emploi occupé	Nom et adresse de l'entreprise	Statut : <ul style="list-style-type: none">▪ salarié▪ ou non salarié	Temps complet ou temps partiel (dans ce cas indiquer le nombre d'heures par mois)	Périodes d'emploi		Principales activités exercées
				Date de début	Date de fin	

INFORMATIONS RELATIVES A LA FORMATION

Diplômes obtenus ou dernière classe suivie

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Stages de formation professionnelle effectués :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

PIECES A FOURNIR (photocopies) :

- Pour les activités salariées :
 - contrat de travail en cours,
 - certificats de travail, à défaut bulletins de salaire
- Pour les activités non salariées :
 - tout document pouvant en attester
- curriculum vitae
- Diplômes et /ou attestations de formation
- Toute autre pièce que vous jugez utile à l'appui de votre demande

Dossier à retourner à :

Certidev

22 rue d'Anjou – 75008 Paris

01 40 17 20 06 - contact@certidev.com - www.certidev.com

CQP BARMAN DU MONDE DE LA NUIT (H/F)

Dossier de demande de certification
des acquis de l'expérience

Référentiel des compétences

Le document qui suit décrit les compétences nécessaires pour obtenir le CQP.

Il doit vous servir à faire le point sur ce que vous estimez savoir-faire (autoévaluation).

Vous pouvez également l'utiliser pour que votre employeur par exemple donne son point de vue.

Ce document ferait alors partie des pièces que vous pourriez décider – ou non – de mettre dans votre dossier à l'appui de votre demande de diplôme.

AUTO EVALUATION DES COMPETENCES

APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	l'emploi actuel	un emploi antérieur	savoir faire	ne pas savoir faire	avoir besoin d'une formation
Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser des inventaires (journaliers et périodiques).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en place les produits et matériels et supports de vente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vérifier quotidiennement les équipements le matériel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Approvisionner/ réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés, cave du jour...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrôler et mettre en place les affichages obligatoires (prix intérieur et extérieur par exemple).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en place et contrôler le comptoir, la salle, la terrasse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer le plateau (plateau, éponge, fonds de caisse, carnet, stylo...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remettre en état les locaux, équipements...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SERVICE ET VENTE	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	l'emploi actuel	un emploi antérieur	savoir faire	ne pas savoir faire	avoir besoin d'une formation
Conseiller le client dans le choix des boissons en apportant des informations précises (ex pour le champagne : savoir expliquer des différences, justifier des écarts de prix...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Promouvoir des produits (comme les cocktails du jour) auprès des clients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prendre les commandes de boisson, de restauration légère et servir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Facturer et encaisser.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Analyser les ventes pour ajuster les stocks.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ACCUEIL ET ANIMATION	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	l'emploi actuel	un emploi antérieur	savoir faire	ne pas savoir faire	avoir besoin d'une formation
Accueillir le client.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Créer l'ambiance de l'établissement (décor, musique, éclairage...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Animer une équipe (selon les établissements).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Renseigner le client sur les activités touristiques, culturelles extérieures à l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Renseigner le client sur les activités de l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRODUCTION	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	l'emploi actuel	un emploi antérieur	savoir faire	ne pas savoir faire	avoir besoin d'une formation
Créer des boissons nouvelles correspondant aux attentes de divers segments de clientèle (cocktails alcoolisés, cocktails sans alcool, boissons diététiques, smoothies...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elaborer et utiliser des fiches techniques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser des cocktails et boissons diverses à la demande tout en limitant les excès.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Concevoir et actualiser des supports de vente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PREVENTION SECURITE ET SANTE	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	l'emploi actuel	un emploi antérieur	savoir faire	ne pas savoir faire	avoir besoin d'une formation
Demander une pièce d'identité sans déclencher d'agressivité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Détecter les comportements à risques et informer son supérieur ou ses collègues.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Repérer les conduites addictives et/ou des conduites agressives pour éviter qu'elles ne dégénèrent.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Repérer la présence de substances psychoactives dans l'établissement, les identifier et agir en conséquence.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intervenir en cas d'incident de personne ou de confrontation physique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diffuser les documents et outils de prévention et savoir en parler (MST, drogues, abus d'alcool).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intervenir à titre préventif pour éviter les situations dangereuses (conduite en état d'ébriété par exemple).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodiguer des soins de premier secours.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document a été complété par le candidat seul

COMPETENCES TECHNIQUES

Approvisionnement et mise en place de la salle et du bar

➤ *Pouvez-vous nous décrire votre mise en place ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment procédez-vous pour la réalisation d'un inventaire ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Selon quels critères organisez-vous la gestion des stocks ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Quels sont les affichages intérieurs et extérieurs obligatoires ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Service et vente de boissons et restauration légère

➤ *Comment concevez-vous le conseil au client ?*

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

➤ *Comment procédez-vous pour la promotion de produits (cocktails du jour par exemple) ?*

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

➤ *A quoi servent les analyses de ventes dans votre métier ?*

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Accueil et animation du bar et de la clientèle

➤ *Que faites vous pour « créer une ambiance » dans un établissement ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment procédez-vous pour entretenir de bonnes relations commerciales avec le client ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment faites-vous pour savoir si les clients sont satisfaits ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Quelles informations tenez-vous à jour pour pouvoir répondre à des demandes de renseignements de la part de la clientèle ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Que faites-vous pour avoir une équipe qui fonctionne bien ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Production de cocktails et boissons diverses

➤ *Selon quels principes créez-vous vos cocktails du jour ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *De quoi tenez-vous compte principalement pour la création de boissons nouvelles ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Pour les créations de boissons à la demande, respectez-vous strictement la demande du client ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Avez-vous déjà eu à créer des supports de vente ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Prévention, sécurité, santé

➤ *Comment procédez-vous pour demander une pièce d'identité sans déclencher d'agressivité ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *A quels signes repérez-vous les comportements à risque ?*

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

➤ *A quels signes repérez-vous la présence de substances psycho-actives ?
Que faites-vous dans ce cas ?*

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

➤ *Comment procédez-vous pour diffuser des outils de prévention (drogues, MST...) ?*

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

➤ *Comment procédez-vous en cas de confrontation physique entre des personnes ?*

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

APTITUDES

- *Avez-vous l'impression d'avoir mis en place une organisation du travail qui vous est propre ou appliquez vous des méthodes générales ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Avez-vous des techniques pour surmonter les situations de travail stressantes ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Quels sont les moyens qui vous permettent de vous autocontrôler ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CONNAISSANCES

➤ *Quel type de connaissances estimez-vous indispensables pour exercer correctement la fonction (limitez-vous aux trois principales selon vous) ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Comment faites-vous pour savoir si vos connaissances sont à jour ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ *Que souhaitez-vous ajouter ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....