

Cours (a)	7 TQ Barman
Technologie du métier	7 h
Gestion et législation (b)	2 h
Langue moderne : Néerlandais	2 h
Langue moderne : Anglais	2 h
<b>Travaux pratiques et stages (c)</b>	
Stages à l'école	6 h
Stages en entreprise	6 h
<b>TOTAL</b>	<b>25 heures</b>

Remarques :

- (a) Sujet à modification par la FWB
- (b) Gestion et législation : Cours important. 2h proposées afin de pouvoir développer l'aspect gestion réclamé par la profession
- (c) Stages : 6 h à l'école – 6h en entreprise (1 jour)

Plus d'informations ?

N'hésitez pas à contacter le professeur responsable :

Mr Genot : [genot.jean-michel@ehpn.province.namur.be](mailto:genot.jean-michel@ehpn.province.namur.be)

Avenue de l'Ermitage, 7 – BE-5000 Namur – 081 / 77 68 34

[www.ehpn.be](http://www.ehpn.be)



@ehpnamur



ÉCOLE HÔTELIÈRE  
PROVINCIALE DE NAMUR  
— CITADELLE —

*Révélateur de Talents !*

*Fème Technique de Qualification*

*Barman - Barmaid*



### Une formation réputée à la gastronomie éthique :

L'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur propose depuis près de 80 ans, une formation UNIQUE et PERFORMANTE ; les professeurs de pratique professionnelle, par exemple, comptent tous une expérience dans le secteur privé. Par ailleurs, le fait que l'établissement soit spécialisé dans une seule option, permet réellement de vivre par et pour l'hôtellerie. Qualité, rigueur, professionnalisme et éthique sont des valeurs d'ancrage véhiculées au sein de l'école par les élèves et à l'extérieur par nos anciens.

### Votre profil :

Vous aimez le contact clientèle, vous êtes précis et curieux, vous êtes issu d'une 6<sup>ème</sup> Technique de Qualification « Hôtelier-Restaurateur » alors cette formation est la vôtre !

### Profil du métier :

Véritable Chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribuer également à sa renommée.

### Conditions d'accès :

Pour intégrer la 7<sup>ème</sup> TQ « Barman - Barmaid », il faut avoir terminé une 6<sup>ème</sup> Technique de Qualification « Hôtelier-Restaurateur »

### Ce que nous offrons en 7<sup>ème</sup> TQ « Barman - Barmaid » :

- Une formation poussée en service au bar encadrée par une approche de terrain en symbiose avec les professionnels.
- Le perfectionnement des techniques du travail de bar par :
  - La création et dégustation de cocktails,
  - La spécialisation en cafétérie et thés,
  - La spécialisation en accords mets & boissons.
- Travail de gestion d'un bar : Organisation, hygiène et gestion. Gestion de stock, des coûts, ...
- Législation en rapport avec le débit de boisson, ...
- La participation pour les plus motivés à des concours prestigieux.
- La possibilité d'un stage Pré-pro sous le label Erasmus+

### Une collaboration unique !

Les élèves seront parrainés par :

- l'UBB (Union Belge des Barmans) représenté par Mr Guillou, Président
- Mr Sergio Pezzoli, Champion du monde des barmans 2005

### L'organisation :

Au cours de cette année de spécialisation, les cours sont dispensés du lundi au vendredi de 8h30 à 17h10. Les stages en milieu professionnel sont répartis au fil de l'année, et permettent à chaque élève de forger son projet professionnel.

### Titres obtenus :

Au terme de la formation vous obtiendrez :

- Le Certificat de 7<sup>ème</sup> Technique Qualification « Barman – Barmaid »
- Le Diplôme d'Honneur de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.