

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**STAGE DE BARMAN / BARMAID : ACTIVITES  
PROFESSIONNELLES DE FORMATION**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 411503U21D1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p>
---

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du xxx**  
**sur avis conforme de la Commission de concertation**

---

# STAGE DE BARMAN / BARMAID: ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE FORMATION

## ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

### 1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

#### 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 unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ 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 unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du barman / de la barmaid et de développer :

- ◆ des performances (adaptation au rythme de travail, aux contraintes et aux exigences de l'établissement, au rendement) ;
- ◆ des comportements socioprofessionnels :
  - en s'intégrant au sein d'une équipe ;
  - en établissant des relations positives dans un contexte de travail.

### 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

#### 2.1. Capacités

**Pour l'UE « Boissons simples et composées chaudes et froides »**

*en disposant du matériel et des produits adéquats,*

*en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,*

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

*au départ d'une situation pratique significative,*

*en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :*

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

*en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,*

réaliser les tâches suivantes :

- ◆ réaliser un service de boissons simples et composées chaudes et froides en effectuant :
  - ◆ la mise en place du bar : changement d'un fût de bière - réassort des frigos - vérification de la verrerie et de la vaisselle - mise en place des apéritifs de base, des spiritueux de base et accompagnements,
  - ◆ l'accueil des clients<sup>1</sup>,
  - ◆ la prise des commandes des boissons (1 vente suggestive),
  - ◆ le service d'un apéritif simple et d'un apéritif composé,
  - ◆ le service d'une boisson sans alcool,
  - ◆ le service d'une bière,
  - ◆ le service d'un vin,
  - ◆ le service d'un spiritueux,
  - ◆ le service de la boisson du jour,
  - ◆ le service d'une boisson chaude,
  - ◆ le service d'un café selon la méthode Barista,
  - ◆ la remise en ordre.

### **Pour l'UE « Cocktails »**

*en disposant du matériel et des produits adéquats,*

*en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,*

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

*au départ d'une situation pratique significative,*

*en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :*

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*

---

<sup>1</sup> Hormis les compétences en seconde langue

- *les conditions de réalisation,*

*en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,*

réaliser les tâches suivantes :

- ◆ réaliser le service des cocktails<sup>2</sup> :
  - ◆ la mise en place du bar : ambiance adaptée, réassort des frigos, vérification de la verrerie et de la vaisselle, mise en place des produits spécifiques aux cocktails et accompagnements,
  - ◆ l'accueil des clients,
  - ◆ la prise des commandes des boissons (1 vente suggestive),
  - ◆ le service d'un cocktail sans alcool, méthode au choix du candidat,
  - ◆ le service d'un cocktail en direct,
  - ◆ le service d'un cocktail en verre à mélange,
  - ◆ le service d'un cocktail du jour au shaker,
  - ◆ la remise en ordre.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Cocktails** », n° de code 411502U21D1, classée dans l'enseignement secondaire supérieur de transition et attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Boissons simples et composées chaudes et froides** », n° de code 4115011U21D1, classée dans l'enseignement secondaire supérieur de transition.

## 3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

**Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :**

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

*en mettant en œuvre les savoir-faire comportementaux professionnels,*

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier de barman / barmaid en vue de développer son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation ;
- ◆ de rédiger un rapport de stage :
  - ◆ décrivant le contexte professionnel au sein de l'établissement,
  - ◆ décrivant les différentes tâches exécutées,
  - ◆ décrivant les problèmes professionnels rencontrés pendant le stage,
  - ◆ mettant en évidence l'apport de ses activités de stage dans sa formation ;

---

<sup>2</sup> Hormis les compétences de seconde langue

- ◆ de tenir et de compléter un carnet de stage ;
- ◆ de présenter succinctement et oralement son rapport de stage.

**Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :**

- ◆ le degré de qualité des comportements professionnels et relationnels adoptés,
- ◆ le degré d'autonomie atteint,
- ◆ le niveau de cohérence, de précision et de logique du rapport de stage,
- ◆ le niveau de pertinence du vocabulaire technique.

## 4. PROGRAMME

### 4.1. Programme pour les étudiants,

L'étudiant sera capable :

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

d'une manière générale :

- ◆ de respecter :
  - ◆ le règlement intérieur et les contraintes de l'établissement ainsi que les termes de la convention de stage,
  - ◆ les éventuelles demandes de l'établissement touchant à la confidentialité, l'exploitation des résultats, la propriété de créations ;
- ◆ d'observer les dispositions relatives à la sécurité et à l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration dans l'établissement, notamment par son implication, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ de communiquer avec le maître de stage dans l'établissement et les collègues de travail ;
- ◆ de travailler en équipe ;
- ◆ de respecter les dispositions convenues avec le personnel chargé de l'encadrement pour l'élaboration du rapport de stage ;
- ◆ de participer aux séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement du stage ;
- ◆ de tenir à jour un carnet de stage ;

sur le plan de la pratique professionnelle,

*en toute autonomie d'exécution,*

*dans le respect des règles d'hygiène, de bien-être au travail, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement (code RGPT),*

*dans le respect de la législation concernant le métier dans sa globalité (accès à la profession, différentes réglementations : européennes, fédérales, nationales, communautaires, régionales, directives SPF santé, ...),*

*dans le respect des règlements intérieurs de l'établissement,*

de participer aux différents travaux du métier parmi les tâches suivantes :

- ◆ de préparer, de conseiller et de servir les boissons simples chaudes et froides en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage ;
- ◆ de préparer, de conseiller et de servir les boissons composées chaudes et froides en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage ;
- ◆ de préparer, de conseiller et de servir les cocktails en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage ;
- ◆ de gérer le bar (commandes, cartes, thèmes, caisse).

#### **4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement**

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ de négocier le contenu du stage en fonction des spécificités de l'établissement qui accueille l'étudiant ;
- ◆ d'informer le maître de stage de l'établissement des droits, devoirs et responsabilités de l'établissement et de contrôler l'application de la convention de stage ;
- ◆ d'informer l'étudiant du contenu de son stage ;
- ◆ de communiquer à l'étudiant le résultat de ses observations et de ses entretiens avec le maître de stage de l'établissement au cours des séances d'évaluation continue ;
- ◆ de l'amener à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du rapport de stage ;
- ◆ d'organiser les moments permettant l'évaluation personnelle et globale du stage de l'étudiant ;
- ◆ d'évaluer l'étudiant selon les modalités fixées et transmises au préalable par le Conseil des études.

### **5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Sans objet.

### **6. CHARGE(S) DE COURS**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

## 7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

3.1. Etudiant : 100 périodes

Code U  
Z

3.2. Encadrement du stage

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Encadrement de stage	PP	O	20
Total des périodes			20