

Mention Complémentaire Barman

Mis à jour le 5 janvier 2023

Conditions d'entrée et prérequis

- Etre Titulaire d'un diplôme de niveau 3 en Hôtellerie restauration
- Être titulaire à minima d'un CAP Restaurant

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 ans

Validation

Mention Complémentaire Barman, niveau 3

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles écrites

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 6984 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/>

Objectifs professionnels

- Elaborer des cocktails dans les établissements de grand standing, bar d'hôtel, bars d'ambiance, bar brasseries
- Maîtriser les techniques de préparation des boissons, connaître les différents produits et assurer le service
- Participer à l'accueil et au bien-être de la clientèle
- Entretien et nettoyage le bar
- Gérer les ventes (encaisser les consommations, arrêter les comptes, établir le relevé des ventes)

Contenu

- Ateliers expérimentaux
- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Anglais professionnel
- Gestion appliquée

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- 20 semaines au UFA (4jrs / semaine) et 32 semaines en entreprise par an
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

–

Réussite aux examens

90 %

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible

Mention Complémentaire Barman

– Possibilité de s’inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Prise en charge par l’OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés professionnels :

Le titulaire de la M.C. barman peut exercer dans les palaces, hôtels, restaurants, entreprises indépendantes telles que bar à thème, discothèque, pub ainsi que dans les bars d’entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos ...

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins spécifiques et l’adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l’Epinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56