



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN



Période de formation : 1 AN
Durée en Centre : de 455 H

Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire Employé barman, est capable de gérer le bar et les relations clientèle. Il élabore des recettes de cocktails avec et sans alcool. Il assure l'animation et la promotion de l'établissement en mettant en place un calendrier événementiel. Il développe le centre de profit bar en maîtrisant les achats et ventes de la structure

Contenu de la formation

Enseignement professionnel

Travaux pratiques du bar

- Mise en place matériel et produits
- Accueil et prise de commande
- Réalisation de cocktails

Technologie

- Connaissance des boissons et produits du bar
- Connaissance et classification des cocktails
- Locaux, mobiliers et matériels

Accueil et rôle commercial

- Communication
- Relation client
- Animation événementielle

Législation des boissons

Législation du travail

Gestion des stocks

Enseignement général

- Anglais

Evaluation de la formation

- Ponctuel

Modalités pratiques

Public concerné	<ul style="list-style-type: none"> Jusqu'à 30 ans. Titulaire d'un diplôme de niveau III de l'hôtellerie restauration. Etre titulaire d'un CAP restaurant, ou CAP cuisine, CQP serveur, BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, Bac restauration, BP restaurant ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier.
Recrutement	<ul style="list-style-type: none"> Entretien de motivation. Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise.
Durée en Centre de Formation et en entreprise	<ul style="list-style-type: none"> 35% en UFA
Lieu de formation	Lycée Hôtelier - UFA Notre-Dame 12 Route de la Chapelle Saint-Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND
Accessibilité du Public en Situation de Handicap	<ul style="list-style-type: none"> La formation est accessible aux Personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.
Validation	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel : sommelier. Code RNCP ou registre spécifique du diplôme : 6984
Prise en charge	<p>Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou pro) : prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil.</p> <p>Dans le cadre du PBF (Programme Bretagne Formation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Être inscrit en tant que Demandeur d'Emploi. Validation du projet professionnel par les prescripteurs. <p>En Congé individuel de formation, CSP, CPF :</p> <ul style="list-style-type: none"> Prise en charge du coût de la formation par l'OPCO. <p>En Pro A (Reconversion ou Promotion en Alternance).</p>
Renseignements	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Rue de la Chapelle St Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND Téléphone : 02.99.09.68.01 Mail : alternance@notredame-stmeen.fr</p> <p>Responsable UFA : Noyer Jean-François Responsable Administratif : Blanchard Gaëlle</p>