

Mention complémentaire Employé barman : spécialisation biérologie et caféologie

Mis à jour le 5 juillet 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Au minimum être titulaire d'un CAP des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration.
Justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans la profession.

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Salarié, Demandeur d'emploi.

Rythme

Alternance

Durée en centre

565 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

Mention Complémentaire (diplôme de niveau 3).
Attestation d'acquis et de formation.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit.
Évaluation en milieu professionnel.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Objectifs professionnels

Le titulaire de cette Mention Complémentaire est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements, effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes. Cette Mention Complémentaire comprend une spécialisation en Biérologie et Caféologie.

Contenu

Enseignement général : 100 H

- Législation et gestion appliquée
- Communication professionnelle et numérique
- LVE (Anglais)

Enseignement professionnel : 380 H

- Connaissances du bar (technologie appliquée et TP)
- Biérologie et Caféologie
- Hygiène alimentaire

Enseignement complémentaire : 85 H

- Remise à niveau : 60 H maximum
- Appui à la recherche d'emploi : 21H

Modalités pédagogiques

Profil des intervenants

Professeurs du lycée de Bazeilles.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques – Cours en groupe – Exposés, débats, études de cas – Travaux pratiques – Mises en situation.
Alternance : formation en milieu professionnel d'une durée de 14 semaines réparties sur 4 périodes.

Moyens pédagogiques

Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs et tableaux interactifs.
Salle bureautique. Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application.
Bar d'application. Gastronomie FoodLab. Salle de caféologie. Centre de ressources documentaires du lycée.

Mention complémentaire Employé barman : spécialisation biérogologie et caféologie

Entrée et sortie permanente

Oui

Durée

Soit 1055 h au total. La durée de cette formation est variable en fonction du niveau d'étude, de l'expérience et du statut de l'apprenant.

Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

Financements possibles

Formation accessible dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'un financement Région – Pour plus d'information nous consulter.

PRF Région Grand Est.
Contrat de professionnalisation.
Contrat d'apprentissage.

Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BAC PRO Commercialisation et Services en restauration, BP Barman ou envisager une insertion en emploi.

Référent handicap

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

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408