

Mention complémentaire Employé barman

Mis à jour le 7 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Pour intégrer cette mention complémentaire, il est demandé d'être titulaire au moins d'un CAP Service (CSHCR) ou d'un Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration. Cette spécialisation en 1 an est aussi accessible après un Bac Technologique STHR ou un BTS MHR option A.

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues RQTH.

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Obtention de la MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN.

En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation ».

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

Le titulaire de cette MC 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.

Contenu

Activités professionnelles : Mise en place, Communication, Vente, Préparation, Service.

Connaissances générales et techniques associées : Élaboration des produits, Règles de composition des cocktails, Dégustation, Agencement et équipement du bar, Législation, Gestion appliquée, Communication.

Modalités pédagogiques

Immersion dans une classe d'élèves du Lycée partenaire du CFA. Alternance de périodes de formation en Lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier défini.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

Méthodes pédagogiques

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance...

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – Salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail.

Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 1 an : 400

Mention complémentaire Employé barman

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :

U1 : Pratique professionnelle
U2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
U3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP6984
- Code diplôme : 01033411

heures. La durée de la formation sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

Délais et modalités d'accès

Entrée de septembre à novembre principalement.
Autres périodes d'intégration sous conditions.

Financements possibles

Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation par nos référents handicap selon besoins.

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
Ardennes : 06 13 02 47 51
Aube et Haute-Marne : 06 17 83 54 69
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031
- Numéro d'activité : 21 51 P003 751
- Date d'obtention : 11/03/2003