

Mention Complémentaire Employé(e) Barman(maid)

Septembre 2020 à Juin 2021

(Diplôme Education Nationale - Niveau 3)



L'employé barman 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 également l'entretien du bar et met en service les machines.

Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il a le goût du contact. Il encaisse les paiements effectue le suivi des ventes. La connaissance d'une langue étrangère est appréciée dans ce métier.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

Objectifs

Acquérir les compétences nécessaires à l'obtention de la Mention Complémentaire Employé(e) Barman(maid) :

- Réaliser et servir des cocktails et d'autres boissons,
- Accueillir et communiquer avec la clientèle et la guider dans le choix de cocktails et boissons,
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.
- Être rigoureux dans l'entretien des locaux.

Prérequis

Être titulaire d'un des diplômes suivants de l'Education Nationale :

- CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant,
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration,
- BP arts du Service et Commercialisation en Restauration.

Point de vigilance

Il est nécessaire d'avoir une bonne résistance physique (station debout prolongée, horaires décalés)

Admissions

- Candidature par lettre de motivation et CV.
- Entretiens et tests.
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Nombre de participants par session

12 places maximum (6 minimum pour ouvrir la formation)

Débouchés

Après l'obtention de la Mention Complémentaire employé barman, une poursuite d'études est possible vers une formation complémentaire de Barista ou vers d'autres certifications.

Durée de la formation

- 1 an
- 12 semaines en centre de septembre à juin
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage

Apprentis d'Auteuil

SIRET : 775 688 799 0011 – [www. https://www.apprentis-auteuil.org/](https://www.apprentis-auteuil.org/)

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11751561875 auprès du préfet de région d'Ile de France

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Site de formation : Organisme de Formation Notre-Dame -Château des Vaux – CS90002 – St Maurice St Germain – 28240 La Loupe – 02.37.53.70.64
of.notredame@apprentis-auteuil.org – <https://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org/>



Organisme de Formation des établissements Notre-Dame

Formation continue - Apprentissage
Château des Vaux – St Maurice St Germain – 28240 La Loupe

Méthodes mobilisées

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise.

- Enseignement général : Anglais professionnel, Éducation physique et sportive
- Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et législation appliquées, technologie professionnelle
- Enseignement transversal : technologies de l'information et de la communication

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

Moyens et outils utilisés

L'organisme de formation dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs.

Nous disposons d'un bar d'application qui, en lien avec les autres formations dispensées sur le site (traiteur, boulanger, pâtissier) permet d'accueillir une clientèle, interne ou externe, pour mettre en pratique les notions enseignées.

Tarifs

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

Un hébergement est possible sur le site du centre de formation (nombre de places limitées). Il est à la charge financière de l'apprenti(e) avec une aide de la part des OPCO. Nous contacter pour un devis.

Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue en cours de formation tout au long de l'année, conjointement entre l'entreprise et le centre de formation. Des évaluations sont effectuées à chaque retour en centre de formation.

Les sessions de certification du diplôme de la Mention Complémentaire employé(e) barman(maid) se déroulent en fin de formation et sur notre site.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Le centre de formation dispose d'un référent handicap. Nous contacter.

Contacts

Organisme de formation : 02 37 53 70 64
Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70
Of.notredame@apprentis-auteuil.org

Taux d'obtention de la certification 2021

En cours - Cette formation a ouvert ses portes en septembre 2020

Notre valeur ajoutée :

Nous accueillons nos stagiaires sur un site d'exception : le Château des Vaux.

Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).

Des liens solides existent avec nos fournisseurs locaux.



Apprentis d'Auteuil

SIRET : 775 688 799 0011 – [www. https://www.apprentis-auteuil.org/](http://www.apprentis-auteuil.org/)

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11751561875 auprès du préfet de région d'Ile de France

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Site de formation : Organisme de Formation Notre-Dame -Château des Vaux – CS90002 – St Maurice St Germain – 28240 La Loupe – 02.37.53.70.64
of.notredame@apprentis-auteuil.org – <https://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org/>