



Mention complémentaire Employé barman



Formation inscrite au RNCP 37379
Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement de la certification : 27/02/2023

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

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.

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.

Formation par apprentissage
Dates de la prochaine session : Septembre 2024 à Juin 2025

Prérequis

Être titulaire d'un des diplômes suivants de l'Éducation 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)

Modalités d'accès

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

Délais d'accès

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.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire de la Mention Complémentaire employé traiteur est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel
- Mettre en place les locaux, matériels et produits
- Maîtriser la confection des cocktails
- Doser en utilisant une verrerie adaptée
- Servir et assurer le suivi du service
- Elaborer et utiliser une fiche technique : établir un cahier des dosages, concevoir des fiches techniques, calculer un coût / un ratio, déterminer un prix de vente
- Accueillir le client
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux informer le client
- Participer à l'animation du point de vente
- Effectuer les opérations de caisse
- Enregistrer, facturer, encaisser une commande

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine
Pratique	14
Technologie professionnelle	8
Communication	4
Législation	2
Gestion	2
Anglais	4
Suivi de l'apprentissage	1

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle, communication, anglais.

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

Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame 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. Une tablette tactile est prêtée à l'apprenti(e) pendant toute la durée de la formation.

Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en ponctuel et en Contrôle Continu en Cours de Formation.

Nombre de participants par session

12 places (dont 6 au minimum pour ouvrir la formation).

Suites de parcours

Après l'obtention de la Mention Complémentaire employé barman, et selon le diplôme d'origine, une poursuite d'études est possible ; par exemple vers un BP barman, ou vers d'autres certifications.

Débouchés

Travailler en qualité de barman dans différents types d'établissements.

Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- Bar
- Hôtels
- Discothèques, boîtes de nuit
- Restaurants
- ...

Passerelles

Néant

Durée

- 420 heures,
- 12 semaines en centre de formation, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO ou le CNFPT.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) :
Nous consulter.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Valentine BLAVETTE

valentine.blavette@apprentis-auteuil.org

Résultats de la session de formation

Nos résultats pour l'année 2022 :

Mention Complémentaire Employé Barman Promo 2022 5 apprentis	
Taux d'obtention	100%
<i>Nbre d'apprentis admis sur nombre d'apprentis présentés à l'examen</i>	
Taux d'insertion professionnelle des sortants	80%
<i>Parmi les apprenants présents à l'examen et ne poursuivant pas d'études, % qui ont un emploi 6 mois après leur formation</i>	

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants 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,).

Contacts :

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64 – 02 37 53 80 83

Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70

of.notredame@apprentis-auteuil.org