



CCI CHARENTE
FORMATION

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
(MC)** **formation réservée aux élèves majeurs*

**EMPLOYÉ(E)
BARMAN***



LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION CCI CAMPUS
Site d'Angoulême



Renseignements formation : 05 45 90 13 94
Renseignements administratifs : 05 45 90 13 08

www.ccicharente-formation.fr



École d'arts culinaires et métiers de l'hôtellerie
arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC)

EMPLOYÉ(E) BARMAN

Objectifs : Le titulaire de cette MC Employé(e) barman maîtrise parfaitement les techniques de réalisation de cocktails. Il a une connaissance pointue des produits et un sens accru de l'hospitalité. Il est capable de réaliser des productions à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.

Prérequis

- Être majeur(e) à la signature du contrat d'apprentissage
- Être titulaire d'un CAP, BP ou BAC dans le domaine de l'hôtellerie restauration (Option : commercialisation et services)
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Modalités

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 an
- Validation : Mention Complémentaire Employé(e) Barman
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Bar à thème
- Discothèque
- Hôtel restaurant (proposant un service bar)
- Pub, bar et toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs.

APTITUDES RECHERCHÉES

- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Esprit d'initiative
- Sens du contact et de l'accueil
- Sens de l'organisation
- Ponctuel
- Soigné
- Apte au travail en équipe
- Sens de l'esthétique
- Habileté manuelle
- Créativité

FORMATION

Pratique professionnelle

- Mise en place du bar et de son environnement
- Service des boissons chaudes et froides
- Réalisation de cocktails
- Dégustation

Technologie professionnelle

- Connaissance des différentes boissons et produits du bar
- Les locaux, le mobilier, le matériel
- Classification de cocktails

Communication :

- Les supports de vente
- Communication et commercialisation
- Communication appliquée en Anglais

Gestion / Législation :

- Législation du travail
- Législation appliquée aux débits de boissons
- Gestion des stocks

Hygiène et sécurité appliquée

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Organiser la mise en place d'un comptoir
- Identifier et reconnaître les produits de bar
- Contrôler et inventorier les stocks
- Accueillir et conseiller le client
- Servir des boissons simples chaudes ou froides
- Confectionner des cocktails classiques et créatifs
- Réaliser des encaissements

MOYEN PÉDAGOGIQUE

- Bar d'application et son environnement, plateformes numériques pédagogiques.

DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

MÉTHODE MOBILISÉE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

... ET APRÈS LA FORMATION

- BAC Professionnel Commercialisation et service en Restauration
- Brevet Professionnel Arts du service et Commercialisation en restauration
- Vie active

79* **86%** Taux de réussite à l'examen (session 2022)

*des apprentis recommandent notre CFA

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site <https://www.cci-charente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/>

*** Référentiel RNCP - France Compétences - sur le lien <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6984/>

