

MC EMPLOYE BARMAN

Mention complémentaire de niveau 4 en alternance



Présentation

Activités visées

L'employé barman est qualifié en gestion de bar et relations clientèle : Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

Il entretient et nettoie le bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café.

Il prépare et sert les boissons et les cocktails classiques ou ceux qu'il crée. Il gère les ventes : il encaisse, arrête les comptes et établit le relevé des ventes.

Il accueille, conseille et converse avec les clients.

Il a le goût du contact et maîtrise une ou deux langues étrangères.

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars à thèmes, discothèques

Type d'emplois accessibles

Barman, barmaid, employé barman.

Évolution professionnelle possible

Après quelques années d'expérience, l'employé barman peut devenir chef barman dans un grand établissement ou directeur d'un bar.

Suites de parcours

BAC PRO Commercialisation et service, BP Arts du service et commercialisation

Code(s) ROME

G1801



Compétences attestées

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont :

- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir et assurer le suivi du service
- Conseiller et orienter le choix du client
- Participer à l'animation du point de vente
- Contrôler et gérer les stocks.



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF). Modalités disponible sur le Bulletin officiel du 1er juillet 1999.

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

Mention complémentaire employé barman



Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.
- Modalités de suivi : positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration, spécialité cuisine.

Aptitudes

- Sens de l'accueil
- Goût des contacts humains
- Travail en équipe
- Désir d'entreprendre
- Créativité
- Excellente hygiène
- Envie de faire plaisir

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 1 an : 400 heures à 560 heures de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny -

Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance

Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois

Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap

Indicateurs de résultat

Retrouvez tous les taux sur notre site cefaa.net

Coût et financement

Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

Programme

- Travaux Pratiques et Technologie du Bar
- Connaissances des Produits
- Sciences appliquées
- Connaissance, de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social.
- Prévention Santé Environnement
- Anglais
- Informatique / Communication

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net
01 49 63 42 62

