

## MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN

### 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.

#### Codes ROME associés

G1801

### COMPÉTENCES VISEES

---

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

---

#### Modalités d'évaluation :

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

#### Validation visée :

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)

### Prérequis

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie restauration.

### Aptitudes

Sens des relations humaines

Présentation irréprochable

Résistance physique

Imagination et créativité

Goût des langues étrangères

Envie de faire plaisir

## MODALITÉS DE SÉLECTION

---

Test d'entrée et entretien individuel

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

---

Délai moyen : 1 mois.

## DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

---

### Durée

1 an (durée modifiable en fonction des acquis)

### Dates

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

### Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

### ACCESSIBILITÉ

---

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### COÛT ET FINANCEMENT

---

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)

### RENSEIGNEMENTS

---

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

[contact@cefaa.net](mailto:contact@cefaa.net) - Inscriptions sur [www.cefaa.net](http://www.cefaa.net)

### 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

### POURSUITE DE FORMATION

---

Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation

BAC PRO Commercialisation et services