



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

L'employé barman est un personnel qualifié en gestion de bar et relations clientèle : il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs. Il maîtrise parfaitement les techniques de réalisation de cocktails grâce à une connaissance pointue des produits et son sens développé de la créativité. Il gère les ventes : 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. Le titulaire du diplôme est qualifié de mixologue. Il travaille dans les hôtels, bars à thèmes et discothèques. Après quelques années d'expérience, il peut devenir chef barman dans un grand établissement ou directeur d'un bar mais aussi ambassadeur de marque, consultant.



Public visé

- Salarié d'entreprise souhaitant suivre l'intégralité de la formation



Durée

- Cette formation est réalisée en alternance Centre/Entreprise
- 400 heures sur 12 mois
 - Alternance 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise



Date de session

Une rentrée à l'automne (septembre/octobre) pour l'alternance et la Formation Continue



Lieu de la formation

Maison de la Formation
ZI de la République
120 rue du Porteau BP 495
86012 Poitiers Cedex



Contact

Christine DANSAC
cdansac@mdf86.net
05 49 37 44 96
www.poitiers.cci.fr

Voie d'accès : Alternance Formation continue Demandeurs d'emploi VAE

Pré-requis

Pour un parcours vers la certification en formation initiale

- L'accès en formation est ouvert soit aux titulaires d'un diplôme classé au moins de niveau 3 relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (CAP – BAC PRO – BAC Technologique – BTS), soit aux candidats justifiant de pratique professionnelle dans la profession considérée

Conditions d'inscription

Pour l'alternance

- Être âgé de 16 à 30 ans non révolus pour l'apprentissage
- Se préinscrire en ligne
- Satisfaire aux prérequis et/ou se présenter à l'entretien de motivation
- L'admission est définitive à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Pour les salariés

La formation doit être validée en amont par votre entreprise

Activités professionnelles en entreprise

Sous l'autorité d'un responsable de bar qualifié et formé au Permis de Former :

- Mettre en place les locaux, matériels et produits
- Doser en utilisant une verrerie adaptée
- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir et assurer le suivi du service
- Enregistrer, facturer, encaisser une commande
- Utiliser les supports de vente
- Accueillir, conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux guider le client
- Participer à l'animation du point de vente
- Réceptionner les approvisionnements
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel
- Elaborer et utiliser une fiche technique
- Participer au service du point de restauration en activité connexe

Entreprises d'accueil

- Hôtels, bars à thèmes et discothèques Café Brasserie



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Validation

Diplôme de niveau européen 3 (CAP, BEP) délivré par l'éducation nationale
Code RNCP : 6985

Coût de la formation

Apprentissage et contrat Professionnalisation :

coût de la formation pris en charge par l'entreprise / OPCO
Pour les salariés : nous consulter

Comment s'inscrire ?



ou



<https://net-ypareo.mdf86.net/netypareo/index.php/preinscription>

Programme et contenu

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle : travaux pratiques du Bar
- Elaboration des cocktails
- Dégustation
- Organisation du bar
- Technologie Appliquée au bar
- Connaissance des boissons
- Gestion appliquée
- Communication et commercialisation
- Législation
- Langue vivante : anglais

Liens utiles :

- ABC des cocktails – Recettes de cocktails – 1001 cocktails

Débouchés professionnels

- Barman
- Chef barman

Nos points forts

- Accompagnement dans les recherches d'entreprises
- Retours d'expériences autour du vécu et une équipe pédagogique constituée en partie de professionnels reconnus dans leur métier
- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance
- Donner du sens aux apprentissages par l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques
- Plateaux techniques de mises en situations professionnelles avec Restaurant Pédagogique et son espace Bar.
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom comme Meilleur Apprenti de France.
- Interventions sous forme de conférences, de partenariats professionnels qui rythment l'année.

Poursuites d'études

- Autre Mention complémentaire de la branche professionnelle : MC Sommelierie
- BAC Professionnel
- Autres diplômes de niveau 3 de la branche professionnelle : CAP



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : cciv-formation-handicap@mdf86.net



CCI VIENNE FORMATION

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex
Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net
N° déclaration d'activité : 54860109086



www.poitiers.cci.fr/formation

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France
CS 50146 Chasseneuil - 86961 Futuroscope Cedex
Tél : 05 49 60 98 00
SIRET 18860003500144