



MC Employé(e) barman

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à août

DURÉE

1 an

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Anglais LV1

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Gérer le bar et les relations clientèle
- ❖ Elaborer des recettes de cocktails avec et sans alcool
- ❖ Assurer l'animation et la promotion de l'établissement en mettant en place un calendrier événementiel
- ❖ Développer le centre de profit bar en maîtrisant les achats et ventes de la structure

OBJECTIFS METIER

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

DOMAINE PROFESSIONNEL

Travaux pratiques du bar

- ❖ Mise en place matériel et produits
- ❖ Accueil et prise de commande
- ❖ Réalisation de cocktails Technologie

Connaissance des boissons et produits du bar

- ❖ Connaissance et classification des cocktails
- ❖ Locaux, mobiliers et matériels Accueil et rôle commercial

Communication :

- ❖ Relation client
- ❖ Animation événementielle

- ❖ Législation des boissons
- ❖ Législation du travail
- ❖ Gestion des stocks

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Salle de bar dédiée à la formation
MC Barman

Laboratoire de sommellerie
Partenariat avec les marques
distributeurs



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en cours de
formation et examen final
ponctuel : sommelier



LIEU DE FORMATION

Lycée Hôtelier - UFA Notre-Dame
12 Route de la chapelle Saint-Méen
35290 SAINT MEEN LE GRAND



RENSEIGNEMENT

David FRABOT

02 22 91 11 20

alternance@notredame-stmeen.fr



ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



DATE DE MISE A JOUR

JUILLET 2022

Tél. 02 22 06 06 13

cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh

9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes

www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques enseignement professionnel
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier expérimental /plateaux techniques
- ✓ Échanges de pratiques
- ✓ Études de cas

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée) / ou contrat de professionnalisation au delà de 30 ans
- ✓ Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'hôtellerie restauration.
- ✓ Ou être titulaire d'un CAP restaurant, ou CAP cuisine, CQP serveur, BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, Bac restauration, BP restaurant
- ✓ Ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier.

RECRUTEMENT

- ✓ Entretien de motivation
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Recrutement par l'entreprise

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

35% en UFA soit 455h

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

BP Barman
MC Sommellerie

VALIDATION

Mention Complémentaire 5 -
Employé barman
RNCP 6984



Lycée Hôtelier UFA
NOTRE-DAME
Saint-Méen-Le-Grand
Faire émerger les talents