

CONDITIONS pour postuler

- Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant (CSHCR) ou d'un BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (CSR).
- Cette spécialisation en 1 an est aussi accessible après un BAC Technologique Hôtellerie (STHR), ou un BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) option A.

Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Débouchés professionnels

L'emploi s'exerce dans différents types de structures traditionnelles ou de loisirs : barman, chef barman, serveur en café brasserie, adjoint de direction, directeur d'établissement.

Poursuites possibles...

- Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



MENTION COMPLÉMENTAIRE

(futur Certificat de Spécialisation)

Employé Barman

1 an

RNCP 37379

SERVICE



RÉALISER

- Mettre en place les locaux, matériels et produits
- Doser en utilisant une verrerie adaptée
- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir, assurer le suivi du service
- Enregistrer, facturer et encaisser une commande

COMMUNIQUER

- Accueillir le client
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux informer le client
- Participer à l'animation du point de vente

CONTRÔLER, GÉRER

- Réceptionner les approvisionnements
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel
- Elaborer et utiliser une fiche technique
- Effectuer les opérations de caisse

OBJECTIFS de la formation

- Le titulaire de cette Mention Complémentaire (rebaptisée 'Certificat de Spécialisation' à la rentrée 2024) maîtrise toutes les techniques de préparation des boissons chaudes, froides et des cocktails.
- Il possède les connaissances technologiques du domaine du bar. Le barman participe à l'accueil de la clientèle française comme étrangère.
- Il assure aussi l'entretien et la mise en place du bar, le service et l'encaissement.

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

Palaces | Hôtels | Restaurants | Entreprises indépendantes telles que bar à thèmes | Discothèques | Pubs | Bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 1 an.
- Titre reconnu par l'Etat Niveau 3 de « MC5 – Employé Barman » RNCP n°37379.
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- 455h de cours sur 1 an, selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Début de la formation au CFA : septembre

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Mémoire
- Bonne présentation
- Bonne résistance physique

Au PROGRAMME...

- Elaboration des produits
- Règles de composition des cocktails
- Dégustation
- Agencement et équipement du bar et de l'office
- Législation
- Gestion appliquée
- Communication
- Langue vivante (anglais)

COÛT de la formation

- Formation gratuite et rémunérée en alternance.
- Coût de matériel scolaire courant à prévoir
- Port obligatoire d'une tenue spécifique "écoles"
- Cotisation association AGIS : 5 € /an