

MC

NIVEAU 3

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

DYNAMIQUE, ADROIT ET CRÉATIF

Dynamique et adroit, le barman incarne l'âme et l'ambiance d'un bar. Il prépare et sert les boissons, des plus classiques aux plus sophistiquées. La créativité fera également partie de ses qualités. Il doit se montrer discret et diplomate, tout en restant à l'écoute de ses clients.

MÉTIERS VISÉS :

- Barman (hôtel, restaurant, café, discothèque, bar à ambiance)
- Garçon de café

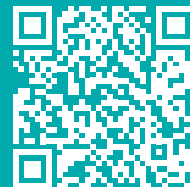
PRÉ-REQUIS

- CAP du domaine de l'hôtellerie restauration OU
- Bac pro dans le domaine de l'hôtellerie restauration OU
- Bac techno/général et ayant suivi une MAN Hôtellerie Restauration OU
- 3 années de pratique professionnelle dans la profession à la date de l'examen

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Contrôler et rectifier la mise en place du bar
- Contrôler l'état des locaux et des matériels
- Contrôler le rangement des bouteilles
- Confectionner un cocktail classique
- Préparer et servir une boisson simple
- Doser les produits conformément aux usages professionnels en utilisant la verrerie adéquate
- Procéder à une analyse sensorielle en utilisant le vocabulaire adapté à la vente

MODALITÉS :

1 an en alternance : 2 jours au CFA - 3 jours en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Restaurant et bar d'application
- Sorties pédagogiques
- Accompagnement aux examens
- Interventions de professionnels du métier
- Salle d'analyse sensorielle dédiée à la formation (poste de dégustation...)
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT :

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

PROGRAMME

BLOC 1 :

RÉALISER

- 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

BLOC 2 :

COMMUNIQUER

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

BLOC 3 :

CONTROLLER & GÉRER

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



Marine, Promotion 2023 : «Après mon CAP CSHCR en alternance, j'ai souhaité monter en compétences sur un métier qui me tenait à coeur : barman. J'ai donc profité de l'ouverture en 2022 de cette Mention pour me perfectionner»

NOUVEAU DIPLÔME !

START
& BOOST