

MC Employé Barman

(Une année de formation)

sous statut Apprentissage

Niveau de sortie : Niveau 5 Code formation : 1033411



Le barman/barmaid assure l'approvisionnement, la mise en place et le service du bar intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et de sécurité. Il sait accueillir, conseiller le client et promouvoir les produits de l'établissement afin de contribuer à la fidélisation et au développement de la clientèle.

OBJECTIF DE LA FORMATION

La mention complémentaire a pour objet la formation des jeunes à la réalisation des boissons élaborées, à l'accueil de la clientèle, dans le domaine du bar à cocktail, du café, du bar d'hôtel. Cette activité recouvre la commercialisation des produits, leur fabrication et leur promotion en milieu hôtelier, de restauration, de bar.

• CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un diplôme de la filière « restauration » :

- ✓ CAP
- ✓ BEP
- ✓ Brevet Professionnel
- ✓ Baccalauréat Professionnel
- ✓ Baccalauréat Technologique

• CONTENU DE LA FORMATION

- **Domaine professionnel pratique**
 - ✓ Travaux pratiques
- **Domaine professionnel théorique**
 - ✓ Technologie
 - ✓ Sciences appliquées
 - ✓ Langues vivantes

➤ **Domaine enseignement général**

- ✓ Français
- ✓ Éducation artistique
- ✓ Éducation physique

Les apprenants sont évalués tout au long de leur formation. Centre d'examen, l'UFA accompagne tous les candidats dans la préparation des épreuves certificatives.

• **ÉPREUVES D'EXAMEN**

- EP1 - Pratique professionnelle
- EP2 - Technologie professionnelle
- Connaissance des produits
- Recettes
- EG2 - Langues vivantes

• **QUALITÉS REQUISES**

- ✓ Aimer travailler en équipe
- ✓ Avoir une sensibilité artistique
- ✓ Avoir un bon relationnel client
- ✓ Respecter les règles d'hygiène
- ✓ Avoir une bonne résistance physique
- ✓ Pouvoir s'adapter aux contraintes horaires

• **DURÉE DE LA FORMATION**

En entreprise : 25 semaines
Au centre : 16 semaines
Rythme alternance : par semaines complètes

• **DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS**

- ✓ Travail en entreprise de restauration et de bars en tant qu'employé qualifié
- ✓ Relations avec les associations de Barmen en France (A.B.F) et en Europe
- ✓ Parrainage A.B.F

• **POURSUITES D'ÉTUDES**

- ✓ Brevet professionnel arts du service et de la commercialisation en hôtel-café- restaurant
- ✓ Brevet professionnel Barman