



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

la Joliverie



SOUS STATUT
D'APPRENTISSAGE



PRÉ-REQUIS

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

- CAP
- BEP
- Brevet Professionnel
- Baccaauréat Professionnel
- Baccaauréat Technologique

DURÉE DE LA FORMATION

En entreprise : **25 semaines**

Au centre : **16 semaines**

Rythme alternance : **par semaines Complètes**

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Niveau de sortie : Niveau 5 Code formation : 1033411

Le barman/barmaid assure l'approvisionnement, la mise en place et le service du bar en 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.

UNITÉS DU DIPLOME :

- EP1 - Pratique professionnelle
- EP2 - Technologie professionnelle

ORGANISATION DE LA FORMATION

Méthodes mobilisées :

- Cours en présentiel
- Cours en classe entière
- Mise en application des cours théoriques sous forme de travaux dirigés et travaux pratiques

Modalités d'évaluations :

- Devoirs surveillés hebdomadaires permettant l'établissement du livret scolaire pour l'examen
- Examens Blancs
- Oraux d'examens, épreuves ponctuelles finales permettant la validation du diplôme

Formation gratuite pour les apprenti.es, tarif indicatif : 9 000,00 € / an pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil

RENSEIGNEMENTS :

- ✓ **Secrétariat :** Aurélie JANEAU - cfp@lycee-sainte-anne.net
- ✓ **Directeur délégué à la formation :** Jean-Michel JOUAN – chef-travaux-lt@lycee-sainte-anne.net
- ✓ **Référente Handicap :** Delphine DESSAUVAGES-GOUYEC – cpe@lycee-sainte-anne.net

COMPÉTENCES 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

FORMATION

Objectifs 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.

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.



POINTS FORTS DE LA FORMATION

Mises en situation professionnelle dans la salle dédiée à la pratique, interventions de Professionnels, visites d'établissements, concours.

Valeurs ajoutées de l'établissement

- Accessibilité en transport en commun - arrêt « Boulevard Laënnec » ligne U1
- Accompagnement à la recherche d'entreprises
- Partenariats avec des Entreprises de la Région des Pays de la Loire

POURSUITES D'ÉTUDES / DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

POURSUITE D'ÉTUDES

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

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
-

Résultats d'examens / débouchés

Taux d'obtention du diplôme session 2020 : **pas de session apprentissage en année N-1**

Taux de poursuites d'études session 2020 : **pas de session apprentissage en année N-1**

Taux de satisfaction des apprentis session 2020 : **pas de session apprentissage en année N-1**

Taux de rupture de contrat session 2020 : **pas de session apprentissage en année N-1**

Admission en MC Employé Barman :

Une fois votre dossier retourné, celui-ci sera étudié. L'étude de votre dossier permettra au DDFPT d'émettre un avis concernant votre candidature. Dans tous les cas, l'avis favorable émis concerne l'admission au Centre de Formation, l'intégration ne sera définitive que lorsque vous aurez signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

Télécharger le [Dossier d'inscription](#)