

MC

**EMPLOYÉ(E) BARMAN**

**NIVEAU 3**

CODE DIPLOME 01033411 - CODE RNCP 6984

**OBJECTIFS DE LA FORMATION**



Cette formation permet d'acquérir les compétences en gestion de bar et en accueil de la clientèle. Le titulaire de cette formation sera capable de gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs ; d'entretenir et nettoyer le bar ; de préparer et servir les boissons et les cocktails classiques ou de sa création ; de gérer les ventes (encaisser les consommations, arrêter les comptes, établir le relevé des ventes) ; de conseiller les clients.

**CONDITIONS D'ACCÈS**



- Apprenti(e)s de + de 18 ans.
- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- Autre.



**MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION**

- Contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Contrat de professionnalisation.
- CPF.
- Autres dispositifs : Nous consulter.



**MODALITÉS D'INSCRIPTION**

Apprentissage : Dans la limite des places disponibles, tout candidat ayant signé un contrat en alternance sera intégré immédiatement dans un programme de formation.

Autre : Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent. Rentrée des premières années fin septembre.

**EFFECTIF**

30



**PRÉREQUIS**

CAP CSHCR minimum, BP Arts du service, Bac Pro CSR, Bac Technologique Hôtellerie-Restauration, BTS MHR Option A.

**DURÉE**



- En 1 an : 400 heures.
- Autres situations : nous consulter.



**ALTERNANCE**

1 semaine en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.

**FINANCEMENT DE LA FORMATION**



Gratuit pour les apprentis.  
Prix indicatif : 9000 €/an, prise en charge par l'OPCO de référence.  
Autres : nous consulter.



**ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE**

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com

**PROGRAMME DE FORMATION**

400h/an

**ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS**

234

Introduction aux modules	9
Pratique professionnelle	81
Connaissances des boissons	63
Techniques de Bar	18
Techniques de cocktailerie	9
Vente et commercialisation	36
Etude de cas/Evaluation	18

**ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

134

Anglais	36
Gestion	9
Législation	9
EPS	18
Module volant	18
Consolidation	9



Examens Blancs / Remédiation	35
<b>ENSEIGNEMENTS À DISTANCE</b>	<b>32</b>
Expérimentation en entreprise	32

**COMPÉTENCES À ACQUÉRIR**

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

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Cours ; exposés magistraux, jeux de rôle.
- Mise en situation & Travaux pratiques en ateliers.
- Groupes complets et demi-groupes.
- Présentiel et activités en entreprise.
- Accompagnement personnalisé du parcours.

**MODALITÉS D'ÉVALUATIONS**

- Une évaluation par module de formation.
- Devoirs surveillés, examens blancs, oraux.

**MODALITÉS DE CERTIFICATION**

- Épreuves certificatives ponctuelles en mai et juin, organisées par l'Education Nationale.

**POURSUITE D'ÉTUDE**

BP Arts du service, Bac Pro CSR, MC Sommelierie, BP Barman ou Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an).  
Commis barman, barman, second barman, chef barman...

**DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS**

Bars cocktails, bar brasserie possédant une carte de cocktails, hôtels de luxe avec bar, discothèques...

Taux d'obtention 2020 (reçus/présentés)	95,8 %
Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années	76 %
Taux d'interruption en cours de formation (2020)	8 %
Taux de poursuite d'étude	54 %
Taux d'insertion professionnelle	81,82 %

**VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT**

Individualisation du parcours: formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise.

Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage.

Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés.

Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger.

Plateaux techniques modernes, actualisés.

Forte utilisation du numérique.

Taux de satisfaction des stagiaires	100 %
Taux de retour global enquête de satisfaction	72 %

<b>CONTACTS</b>	Téléphone	02.47.88.51.00.
	Mail	contact@citeformations.com
	Site	https://www.cite-formations-tours.fr

Maj. : 16/06/2021