

Niveau 3

## MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ(E) BARMAN

CODE DIPLÔME 01022105 - CODE RNCP 37379

### OBJECTIFS DE 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.



### PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 17 ans (avoir 18 ans au moment du passage de l'examen)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

### MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus.)
  - Contrat de professionnalisation
  - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : [www.cite-formations-tours.fr](http://www.cite-formations-tours.fr)
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

### PRÉREQUIS

CAP CSHCR , BP Arts du service, Bac Pro CSR, Bac Technologique STHR, BTS MHR Option A

### DURÉE

- En 1 an : 400 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

### ALTERNANCE

12 semaines de formation en centre réparties sur 1 an

### TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

## 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 : [referent.handicap@citeformations.com](mailto:referent.handicap@citeformations.com)

## PROGRAMME DE FORMATION

### MODULE ACCUEIL

Ateliers d'intégration  
Atelier numérique

### MODULES PROFESSIONNELS

Pratique professionnelle  
Technologie Bar  
Technologie Cocktail  
Vente et commercialisation

Connaissances Boissons  
Gestion Appliquée Législation  
Communication professionnelle

### MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Anglais  
EPS

### MODULE COMPLÉMENTAIRE

Suivi de parcours

## COMPÉTENCES VISÉES

- 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
- 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

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

## MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

## MODALITÉS D'ÉVALUATION/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

## FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

## MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale

### POURSUITE D'ÉTUDES

- BP Arts du service, Bac Pro CSR, MC Sommellerie, MC Barman
- Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an)

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis barman, barman, second barman, chef barman...
- Bars cocktails, bars brasseries possédant une carte de cocktails, hôtels de luxe avec bar, discothèques...

## VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 40 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Modules de formation thématiques
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site