

Mention complémentaire Employé barman

Mis à jour le 23 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau CAP relevant des secteurs de la restauration, ou avoir pratiqué plus de 3 ans dans le domaine considéré.
Profil particulier : nous consulter.
Entretien et tests de positionnement.

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte en contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Mention Complémentaire Employé(e) Barman en desserts de restaurant.

La validation peut être totale ou partielle.

Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation –

Objectifs professionnels

Le barman accueille la clientèle dans des établissements de standing : grand hôtel, café, brasserie, restaurant, casino, discothèque...

Il crée le contact avec les clients, analyse leurs demandes, puis prépare et sert les boissons.

- Entretien des locaux, le mobilier, le matériel,
- Réceptionner et ranger les approvisionnements, effectuer la mise en place,
- Accueillir, assurer la relation avec le client,
- Informer le client sur les produits du bar,
- Présenter un support de vente, conseiller, éventuellement promouvoir un produit,
- Utiliser une fiche technique, préparer et servir une commande,
- Facturer et encaisser une prestation

Contenu

- Travaux pratiques en service
- Technologie en service
- Mixologie
- Connaissance des vins, spiritueux et bières
- Module champagne : spécificités, terroir, arômes et saveurs
- Sciences appliquées à l'environnement professionnel
- Communication, expression française et ouverture sur le monde contemporain
- Gestion et législation appliquée
- Anglais
- Citoyenneté

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.

Formation en alternance.

VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

Services du restaurant pédagogique.

Showroom, animation devant public.

Moyens pédagogiques

Laboratoires et plateaux techniques professionnels équipés en matériels.

Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

Mention complémentaire Employé barman

Examen final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37379](#)

Durée

En centre de formation : 400h minimum dans le cadre de l'alternance.
Alternance 1 semaine en centre et 3 semaines en entreprise.

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

Financements possibles

7 870 € dans le cadre d'un parcours complet.
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.
Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982