

Logo de l'établissement

86 %

Taux de réussite
aux examens
en 2022-2023

0 %

Taux de
poursuite
d'études
en 2023

80 %

Taux
d'insertion
en 2023

54 %

Taux de rupture
en 2022-2023

Certificat de Spécialisation Employé Barman

C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire Employé barman, est capable de gérer le bar et les relations clientèle. Il élabore des recettes de cocktails avec et sans alcool. Il assure l'animation et la promotion de l'établissement en mettant en place un calendrier événementiel. Il développe le centre de profit bar en maîtrisant les achats et ventes de la structure. A la Faculté des Métiers, cette formation de spécialité comprend une expérience professionnelle à l'international grâce au programme Erasmus+.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 jours/semaine

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Programme

Enseignement professionnel

Travaux pratiques du bar

- Mise en place matériel et produits
- Accueil et prise de commande
- Réalisation de cocktails

Technologie

- Connaissance des boissons et produits du bar
- Connaissance et classification des cocktails
- Locaux, mobiliers et matériels

Accueil et rôle commercial

- Communication
- Relation client
- Animation événementielle

Législation des boissons

Législation du bar

Gestion des stocks

Enseignement général

- Anglais

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42



Les plus

- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Possibilité de stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+.

Les conditions d'admission

Prérequis

Niveau Troisième de l'hôtellerie restauration (CAP, CQP, BEP, Bac Pro, BP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration) ou avoir 3 ans de pratiques professionnelle dans le métier.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel.

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas d'organisation de certification par blocs de compétences.

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprises, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Perspectives métiers

Barman, chef barman, ouverture et création d'une entreprise, représentation en produits du bar.



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Mention complémentaire employé barman

- MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

Code CPF : 240302

Code RNCP : 37379 - JO du 27-02-2023

Date et mise à jour des informations : 04/07/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr