

MC EMPLOYÉ BARMAN

RNCP : 6984

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2022 : 57%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Barman, Barmaid, Chef barman, Cheffe barmaid, Responsable café-brasserie

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Déterminer les matières premières nécessaires à la préparation d'une boisson ou d'un cocktail
- Organiser, préparer et confectionner une boisson ou un cocktail
- Réaliser la carte des cocktails
- Accueillir, conseiller et orienter le client dans ses choix
- Servir le client, vendre des prestations
- Animer un espace de vente
- Participer au développement de la clientèle



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant préparer toutes sortes de boissons alcoolisées ou non, des plus classiques au plus innovantes au sein d'établissement offrant des prestations de bar.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.

Être titulaire d'un diplôme en hôtellerie-restauration (du CAP au BTS)

Ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine du bar.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.

Avoir rendu le dossier d'inscription complet.

Période d'inscription de Janvier à Décembre.

Entretien individuel et bilan.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.

Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Effectuer la mise en place d'un service
- Réceptionner les approvisionnements
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de fonctionnement du matériel
- Élaborer et utiliser une fiche technique
- Accueillir, conseiller, vendre un produit, confectionner le cocktail ou la boisson
- Maîtriser la confection des cocktails
- Enregistrer, facturer et encaisser
- Participer à l'animation du point de vente

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Communication, commercialisation
- Technologie professionnelle
- Étude d'une ou des situation(s) professionnelle(s)
- Langue vivante
- Technologie de l'information et de la communication

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : contrôle continu et examen en fin de parcours.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

TARIF

Frais de participation pédagogique : 50€ par année de formation.

Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 1 an.

À partir de 400 heures/an.

12 semaines/an au CFA.

SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration.

Brevet professionnel Barman.

Mention complémentaire Sommellerie et BTS (si BAC)

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

pole.chrte@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

