

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de cette MC est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements effectués et suit le suivi des ventes et établit le relevé des ventes. L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37379BC01 : Confection de cocktails et préparation de boissons

RNCP37379BC02 : Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar

RNCP37379BC03 : Communication et commercialisation appliquées au bar

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total est de 675 h/an

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Pratique professionnelle ; arts appliqués
- E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Barman ;
- Brevet professionnel barman ;
- MC sommellerie ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Barman ;
- Garçon de café ;
- Chef barman ; ...

PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau CAP ou BEP.
(ou de niveau 3)



BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 100% / 2022 : 100% / 2023 : 100% pour 04 candidats

Pour nos formations niveau 3 ou 4 (MC) :

Taux d'interruption en cours de formation : 28,1% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 12,5%

Taux d'insertion professionnelle MC après 1 an sortants 2021 : 75% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>