

MENTION COMPLÉMENTAIRE

• Employé barman

MC - Niveau 3 - Professionnel qualifié

RNCP37379

Date d'enregistrement : 12/05/1999

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/>

Version Avril 2024

Aptitudes & objectifs :

Le titulaire de la mention complémentaire "employé barman" est un professionnel qualifié qui maîtrise, au sein d'un bar, les préparations de boissons et utilise ses connaissances dans le domaine des boissons. Il participe ainsi à l'accueil d'une clientèle française et étrangère.

Formation :

Bloc de compétence 1 : Confection de cocktails et préparation de boissons

- 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
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel

Bloc de compétence 2 : Élaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar

- Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables
- Elaborer et utiliser une fiche technique :
- Établir un cahier des dosages
- Concevoir des fiches techniques
- Calculer un coût, un ratio
- Déterminer un prix de vente

Bloc de compétence 3 : Communication et commercialisation appliquées au bar

- Enregistrer, facturer, encaisser une commande
- Accueillir le client
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux informer le client
- Participer à l'animation du point de vente
- Effectuer les opérations de caisse



Perspectives métiers :

Commis de bar - Employé barman

Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation, Examens : Passage de l'examen en ponctuel et CCF à l'issue de la formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels
Cahier de liaison - Visite en entreprise

Poursuites d'étude : BP Barman

Prérequis : CAP ou Bac Pro du domaine de l'Hôtellerie - Restauration (CAP CSHCR, CAP Cuisine, Bac Pro CSR, Bac Pro Cuisine)

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise
Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

Les + de la formation à l'EDM 65 :

- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer de l'École des métiers
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BP Arts du service



MC Sommellerie



MC Employé Barman



CAP HCR

Durée :
400h par an (1 an)
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

Tarifs :
À partir de 17,70€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF
Contactez-nous pour une étude personnalisée

Accès aux personnes en situation de handicap :
Véronique Prado - Référente Handicap
v.prado@cma65.fr
05 62 44 11 88

Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :
Carole Jan
c.jan@cma65.fr
05 62 56 60 60

Contact École des Métiers :
Maïko Feig - apprentissage
m.feig@cma65.fr
05 62 44 11 88

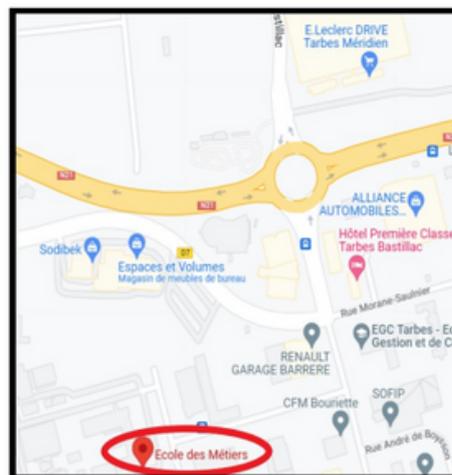
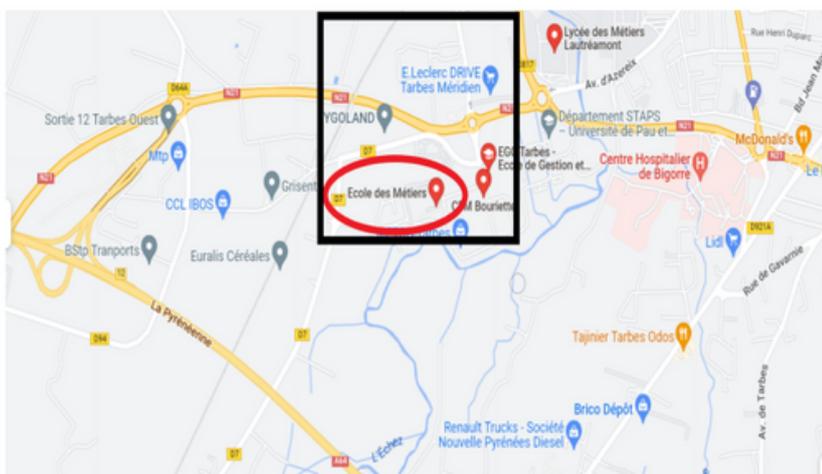
Marie Bertrand - formation professionnelle
m.bertrand@cma65.fr
05 62 44 11 88



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version Avril 2024