Mention complémentaire employé barman

MC Barman

CPF | DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

Le barman est un animateur avisé. Sa bonne humeur, son sens de la convivialité et de l'échange déterminent la qualité de l'ambiance, source essentielle de la fidélisation des clients. Il doit, bien sûr, connaître l'art et la manière de préparer boissons et cocktails et assurer la mise en place, l'entretien comme le respect des règles d'hygiène et de sécurité. C'est un métier de contact aux responsabilités variées où les personnalités ouvertes sur l'extérieur et dynamiques pourront s'épanouir.

Programme

Enseignement professionnel

Travaux pratiques du bar (mise en place matériel et produits, accueil et prise de commande, réalisation de cocktails)

Technologie (locaux, mobiliers et matériels, connaissance des boissons et produits du bar, connaissance et classification des cocktails)

Législation des boissons

Législation du travail

Gestion des stocks

Hygiène (réglementation européenne)

Enseignement général

Anglais

Les points forts de la formation

- Concours de biérologie, Grand Marnier, Calvados Stage de mobilité européenne : 2 semaines à Barcelone en immersion dans les entreprises premium. Après la formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS +.

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public, titulaire d'un diplôme de niveau V dans le secteur de l'hôtellerie restauration souhaitant approfondir les connaissance sur la préparation et le service des boissons

Durée

9 Mois dont 1820 Heures en centre 1360 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

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

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201

35172 Bruz

Les conditions d'admission

Prérequis
Etre titulaire d'un diplôme de niveau V en hôtellerie restauration

Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Niveau de sortie : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée
Être majeur / Tests de positionnement / Entretien et sélection / Signature d'un contrat avec une entreprise.

Modalités de recrutement
Tests de positionnement. Entretien de sélection. Signature d'un contrat avec une entreprise.

Les sessions

Bruz

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Cette formation permet d'actualiser ou réactualiser les connaissances sur l'environnement professionnel du bar (les produits,le matériel). D'élaborer des cocktails créatifs au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche qualité, de mettre en valeur de façon nouvelle des boissons réalisées par des techniques de décoration astucieuses, d'appliquer les techniques de vente et d'animation propre au bar, d'actualiser ou réactualiser les connaissances sur les principaux textes relatifs à la profession, de faire un point spécifique sur la réglementation relative à l'hygiène.

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

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 21/01/2025

Intitulé : Mention complémentaire employé barman

Code RNCP : 37379

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

Contacts

POULAIN Christèle
christele.poulain@fac-metiers.fr
Faculté des Métiers - Bruz - N° SIRET 13002280900029 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann,6 Rue des frères Montgolfier,BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - formation.rennes@fac-metiers.fr -

CCI FORMATION BRETAGNE