

# Formation

## MC Employé barman



Restauration – Hôtellerie

### Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel du bar à cocktails avec des connaissances spécifiques afin de lui permettre :

- Organiser la mise en place d'un comptoir
- Identifier et reconnaître les produits de bar
- Contrôler et inventorier les stocks
- Accueillir et conseiller le client.
- Servir des boissons simples chaudes ou froides
- Confectionner des cocktails classiques et créatifs
- Réaliser des encaissements

### Compétences visées

A l'issue de la formation, le barman sera capable de :

- S'adapter dans différents types de bars
- D'utiliser un vocabulaire professionnel
- Gérer les achats et contrôler les approvisionnements
- Servir au comptoir ou en salle et terrasse
- Réaliser des cocktails classiques avec technicité
- Concevoir des cocktails sur mesure avec ou sans alcool
- Effectuer des décorations de cocktails
- Donner des explications sur l'ensemble des boissons proposées
- Argumenter et conseiller la clientèle
- Mettre en application la réglementation en vigueur
- 



#### Niveau d'entrée

CAP ou équivalent ou Bac ou équivalent ou Bac +2 et équivalent. Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée, sous réserve de validation du certificateur.



#### Type de formation

Diplômant



#### Durée

1 an



#### Niveau de sortie

Niveau 3



#### Handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez [notre page dédiée](#).



#### Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.



#### Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Mention Complémentaire Employé barman (niveau 3)



#### Coût de la formation

En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

### Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

#### Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 18 à 29 ans (**avoir 18 ans à la signature du contrat**)
- Accessible aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la [Validation des Acquis de l'Expérience](#)

#### Prérequis :

- CAP dans le domaine du service en restauration
- Bac pro dans le domaine du service en restauration ou bac technologie
- Bac +2 et équivalent
- Délai d'accès à la formation : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [cfa.lemans.sarthe.cci.fr](http://cfa.lemans.sarthe.cci.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CFA CCI Le Mans Sarthe

132 rue henri champion 72100 Le Mans

02 43 40 60 60

[cfa.lemans.sarthe.cci.fr](http://cfa.lemans.sarthe.cci.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



# La formation

## 1 Programme

### Enseignements professionnels :

#### Concevoir et réaliser des productions :

- Identifier les différents boissons, softs et spiritueux
- Organiser au comptoir son poste de travail
- Réaliser des cocktails classiques et créatifs
- Argumenter en français en anglais des boissons

#### Connaître l'environnement professionnel :

- Appliquer la législation en vigueur
- Respecter les normes d'hygiène, santé et sécurité
- Connaître les techniques professionnelles
- Réaliser des fiches techniques pour maîtriser les coûts de gestion

#### S'intégrer et promouvoir son établissement

## 2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

## 3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

## 4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

## 5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Examen final en fin de formation
- Diplôme : Mention complémentaire employé barman (niveau 4)
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP du diplôme](#)
- Validation blocs de compétences possibles : non

## Et après ?

## 6 Poursuite de formation

Bac Pro Commercialisation et services en restauration

## 7 Métiers & entreprises

### Les métiers

- Commis barman
- Barman
- Conseiller caviste de spiritueux
- Commercial auprès d'une marque de spiritueux

### Les entreprises

- Bar à cocktails
- Bar hôtel de luxe
- Bar restaurant
- Bar brasserieBar à thème
- Bar de plage
- Bar événementiel
- Coffee shop ...

## Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [cfa.lemans.sarthe.cci.fr](http://cfa.lemans.sarthe.cci.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)