

# FILIÈRE HOTELLERIE-RESTAURATION -Métiers du Service-

## L'EMPLOYE EN HOTEL CAFÉ RESTAURANT

est polyvalent dans les métiers de l'hôtellerie, des cafés-brasseries et des restaurants. Il doit adapter sa prestation à des contextes professionnels et des clientèles diversifiées.



Les techniques mises en œuvre doivent sembler naturelles pour le client. Une bonne mémoire, de la dextérité, beaucoup de discrétion, le sens de la relation, la connaissance de langues étrangères sont les atouts maîtres de ce professionnel.

**En hôtellerie**, il est capable de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service et d'entretenir une salle de bain.

**En restauration-café-brasserie**, il participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Il est chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Il réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes)

Le **SOMMELIER** maîtrise le service et la commercialisation des vins, le conseil aux clients qui mettra le plus en valeur les mets choisis, mais également la composition de la carte des vins et des boissons, ainsi que la gestion de la cave.



Le **BARMAN** maîtrise la connaissance des boissons, le service en bar et l'accueil de la clientèle.

Il connaît les différentes catégories de boissons, alcool et spiritueux nationaux et étrangers.

Il assure la mise en place du bar, la préparation des boissons et des cocktails.

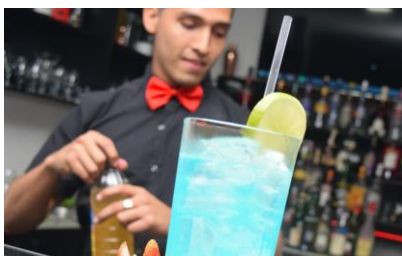
Son atout le plus important est le sens des relations humaines.



## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours	
			Première année	Année terminale
<b>CAP CS HCR (Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant)</b>	/	<b>2 ans</b> ou 1 an selon profil	<b>12 semaines</b>	<b>12 semaines</b>
<b>MC SOMMELLERIE</b>	Etre titulaire du CAP CS HCR	<b>1 an</b>	/	<b>12 semaines</b>
<b>MC EMPLOYE BARMAN</b>	Etre titulaire du CAP CS HCR	<b>1 an</b>	/	<b>12 semaines</b>
<b>MAN RESTAURANT</b>	Etre titulaire d'un BAC	<b>1 an</b>	/	<b>12 semaines</b>
<b>BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION</b>	Etre titulaire du CAP CS HCR	<b>2 ans</b>	<b>12 semaines</b>	<b>12 semaines</b>
<b>BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION</b>	Etre titulaire d'un BAC en Hôtellerie Restauration ou d'un BAC Général et d'une MAN	<b>2 ans</b>	<b>21 semaines</b>	<b>18 semaines</b>

# MC EMPLOYE BARMAN



## OBJECTIFS :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman doit être capable:

- d'entretenir les locaux.
- d'effectuer la mise en place du bar.
- de réaliser les différents types de cocktails.
- de concevoir des supports de vente.
- accueillir, conseiller et servir une clientèle française et étrangère..

## PRÉREQUIS :

Etre titulaire au moins du CAP CS HCR et être âgé de plus de 18 ans

## PUBLIC :

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis.

## MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature et entretien de motivation.

## DURÉE ET DATES :

Parcours en 1 an.

## VALIDATION :

Diplôme de l'Education Nationale de niveau V : MC Employé Barman.

## INTERVENANTS :

Professeurs du CFA

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et ponctuelles.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique.

## CONTENU DE LA FORMATION :

- **Enseignements Généraux** (36 h) : Anglais.
  - **Enseignements techniques et professionnels** (372h) : Communication, Gestion appliquée, Pratique, Technologie, connaissance des produits, Droit, Oenologie.
  - **Tutorat** : 12h
- Référentiel national accessible sur : [www.educsol.fr](http://www.educsol.fr)

## MOYENS TECHNIQUES :

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## ENTREPRISE :

Le titulaire de la mention complémentaire Employé Barman exerce son activité dans des palaces, bars d'hôtels, bars à thème, discothèques, pub ainsi que dans les bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs, paquebots, casinos