



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BRETAGNE



➔ MC Employé Barman



➔ Le Barman

Il 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.

➔ Objectifs de la formation

- Entretien des locaux
- Effectuer la mise en place du bar
- Réaliser les différents types de cocktails
- Concevoir des supports de vente
- Accueillir, conseiller et servir une clientèle française et étrangère.

➔ 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 : 12 h

Intervenants : Professeurs du CFA.

➔ Modalités d'organisation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).



Campus
Vannes



Prérequis

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



Public

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



Modalités & délais d'accès

Dossier de candidature et entretien de motivation



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme de l'Education Nationale : MC Employé Barman. Niveau 5



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.

Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Bar
- Restaurant
- Bistrot
- Brasserie
- Café
- Hôtel

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- 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.

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.

Perspectives professionnelles

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.

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh

+ d'infos : www.apprentissagebretagne.fr