



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE BARMAN**
RNCP 6984

Crée le 10/11/2022
Version 4

Certificateur

Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports

Financement de la formation par l'opérateur de compétence

AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre

Durée

- Formation en alternance en 1 an avec 400 heures au Centre de Formation/CFA.

Objectifs de la formation

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman est qualifié pour :

- Elaborer des cocktails dans les établissements de standing, bar d'hôtel, bar d'ambiance, bar brasserie...
- Maîtriser les techniques de préparation des boissons,
- Connaître les différents produits et assurer le service,
- Accueillir, animer, vendre et participer au bien-être de la clientèle,
- Faire preuve d'amabilité, de diplomatie, de discrétion, de rapidité et d'habileté manuelle.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission après un CAP ou un Bac Pro du domaine de l'Hôtellerie-Restaurant (CAP CSHCR, CAP Cuisine, Bac Pro CSR, Bac Pro Cuisine...),
- Possibilité d'intégrer directement la formation aux demandeurs d'emploi sans condition de diplôme préalable,
- Être âgé de 18 ans minimum.

Voie d'accès

- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Responsable de l'alternance ou le Directeur,
- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation.

Débouchés

- Accès direct à l'emploi : Employé Barman ou Barmaid dans un établissement de standing, hôtel, bar à thème.

Poursuite d'études

Une mention complémentaire ne permet pas à elle seule une poursuite d'études. Il s'agit d'un diplôme qui permet une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ.



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE BARMAN
RNCP 6984**

Crée le 10/11/2022
Version 4

Toutefois, pour les diplômés qui n'auraient pas le CAP CSHCR ni un baccalauréat, possibilité d'intégrer une 1^{ère} Bac Pro CSR ou un BP Barman.

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 4.
- Dates de la formation : cursus de septembre à début juin.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations,
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéoprojecteurs, écrans tactiles en salle de cours et en ateliers,
- Plateaux techniques : salle barman, restaurant d'application avec matériels divers (comptoir bar, armoire à vin, saladette réfrigérée, verrerie, machine à glaçons, lave-verres...)

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Relation entre le responsable d'apprentissage ou le tuteur et le maître d'apprentissage (entretiens, visites...),
- Evaluations de l'enseignement professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen en CCF et en ponctuel en fin de cycle.

Contenu de la formation

- Pratique et technologie professionnelles,
- Gestion Appliquée
- Anglais

Blocs de compétences et modalités d'évaluation

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
Bloc de compétences N° 1 Pratique professionnelle	REALISER 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, Enregistrer, facturer, encaisser une commande.	CCF



FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE BARMAN
RNCP 6984

Crée le 10/11/2022
Version 4

	<p>COMMUNIQUER</p> <p>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.</p> <p>CONTROLLER, GERER</p> <p>Réceptionner les approvisionnements, Contrôler les stocks, Vérifier l'état de marche du matériel, Élaborer et utiliser une fiche technique, Effectuer les opérations de caisse.</p>	
<p>Bloc de compétences N° 2</p> <p>Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)</p>	<p>ELABORATION DES PRODUITS</p> <p>La fermentation alcoolique, la distillation, le vieillissement, Les boissons alcoolisées Les boissons non alcoolisées</p> <p>REGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS</p> <p>Les bases des cocktails Les catégories et types de cocktails Les familles de cocktails Les bases techniques en usage dans la profession</p> <p>DEGUSTATION</p> <p>Le vocabulaire spécifique de la dégustation</p> <p>AGENCEMENT ET EQUIPEMENT DU BAR</p> <p>Le bar L'office</p> <p>LA LEGISLATION</p> <p>La législation relative au transport des boissons La législation relative à la vente des boissons alcoolisées Les obligations d'affichage L'étiquetage et sa législation</p> <p>LA GESTION APPLIQUEE</p>	<p>Ponctuel écrit</p>



FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE BARMAN
RNCP 6984

Crée le 10/11/2022
Version 4

	<p>La main courante et son application informatique</p> <p>La gestion des approvisionnements</p> <p>COMMUNICATION</p> <p>La présentation et le comportement professionnel</p> <p>La typologie de la clientèle</p> <p>La communication orale en français et en langue étrangère</p> <p>La communication écrite</p> <p>Les outils de communication</p> <p>Les techniques de vente</p>	
<p>Bloc de compétences N° 3</p> <p>Evaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation</p>	<p>Evaluation des compétences mises en œuvre en entreprise</p> <p>Élaboration d'un support de vente au moyen de l'outil informatique</p> <p>Simulation de prise de commande devant jury en échangeant aussi bien en français qu'en anglais.</p>	<p>CCF</p>

Bien que l'on puisse valider individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs.

Référentiel

https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_MC_Employe_Barman.pdf



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE BARMAN**
RNCP 6984

Crée le 10/11/2022
Version 4

Règlement d'examen

Mention complémentaire Employé barman			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – pratique professionnelle	U1	3	CCF		Ponctuel écrit, oral pratique	1 h
E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U2	3	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h
E3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation	U3	4	CCF		Ponctuel oral	20 min

Méthodes mobilisées :	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none"> • Face à face • Présentiel 	Diplôme de niveau 3 Pour ceux qui ne sont pas détenteurs d'un CAP ni d'un Baccalauréat de la filière hôtellerie- restauration passerelle possible directement en 1 ^{ère} Bac Pro CSR.	Alternance (suivant calendrier)



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE BARMAN**
RNCP 6984

Crée le 10/11/2022
Version 4

Financement de la formation	Responsable Alternance / Référent Mobilité	Référente Handicap
<ul style="list-style-type: none">• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle• Pas de frais d'inscription	<p>M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55</p> <p>Mail : andott2@scolalor.net Site : www.st-andre.org</p>	<p>Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62</p> <p>Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org</p>
Autres informations et taux divers		
<ul style="list-style-type: none">• Taux de réussite : en attente des résultats 1^{ère} session• Nombre d'alternants année 2022/23 : 1• Taux Insertion professionnelle : en attente fin 1^{ère} session• Taux poursuite d'études : en attente fin 1^{ère} session	<ul style="list-style-type: none">• Interruption de formation : 0• Rupture de contrat : 0• Taux de satisfaction : en attente fin 1^{ère} session	
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2018-2019 et 2019-2020 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire.</p> <p style="text-align: center;"><u>InserJeunes (education.gouv.fr)</u></p>		
<p>Autres informations disponibles sur le site de France Compétences</p> <p style="text-align: center;"><u>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6984/</u></p>		
<p><u>Notre Valeur Ajoutée : l'accompagnement</u></p> <p><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></p>		