

CS EMPLOYÉ BARMAN

Inscription au RNCP
37379

Diplôme Niveau 4



Durée de la formation :

10 mois
sous statut scolaire
ou en apprentissage

Rythme de la formation:

Lycée : temps plein école et 12 semaines de stage rémunérées en milieu professionnel
CFA : 2 jours CFA / 3 jours en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 16 à 29 ans

Après un diplôme du BAC
Toute spécialité acceptée

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent handicap lors de l'inscription.



Profil et qualités indispensables

Etre âgé de 18 ans
Excellente présentation
Goût du contact
Bonne élocution
Capacité d'adaptabilité aux horaires
Discrétion et diplomatie
Maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères

OBJECTIF PRINCIPAL

Découvrir et approfondir les techniques spécifiques à la création de cocktails et au service du bar.

LE MÉTIER

Le barman est qualifié pour gérer un bar et gérer la clientèle. Il maîtrise la réalisation et le service de tout type de boisson avec les accompagnements ou décorations pour les cocktails, selon les désirs du client. Il connaît sa carte de créations sur le bout des doigts et sait communiquer avec la clientèle pour la guider dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Les techniques de mixologie et service doivent paraître simples, faciles et naturelles pour le client.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pendant 10 mois, l'apprenant va acquérir et développer les connaissances et compétences suivantes :

- Assurer la mise en place du bar
- Maîtrise technique des réalisations de boissons
- Maîtrise des cocktails classiques
- Connaissance pointue des produits
- Créations
- Analyser un cocktail ou une boisson par le goût ou l'odorat
- Dextérité
- Développer son sens de la communication et aisance relationnelle
- Participer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère

FORMATION

Formation courte d'un an sous statut scolaire au lycée ou en apprentissage au Campus Belliard. Au lycée, l'élève est à temps plein à l'école et effectue 12 semaines de stage professionnel. En apprentissage l'apprenti alterne 2 jours au campus, 3 jours en entreprise et 2 jours de repos ; soit 400 heures minimum de formation au campus en présentiel et 1500 heures de formation en entreprise. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé dans un bar. Les entreprises d'accueils sont réparties dans toute la région parisienne et concernent aussi bien des bars de grands hôtels, des bars à cocktails que des bars à thèmes.

CONTENU



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



Évaluation :

Matières générales : pas d'épreuves

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise
- Ponctuel
- Oral



Inscriptions :

- Envoyer un dossier de candidature à :
ddfhr.belliard@gmail.com (lycée)
cfabelliard@gmail.com (apprentissage)
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier d'inscription et une promesse d'embauche

Je m'inscris !



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Connaissance des produits utilisés au bar - Règles et élaboration des cocktails - Législation professionnelle - Gestion des stocks - Initiation à l'informatique

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français - Anglais - Gestion - Législation

L'une des grandes forces du programme de la MC BAR de Belliard réside dans la participation d'intervenants extérieurs dans le programme de formation. Plus d'une quinzaine de Masterclass avec des professionnels du monde de la mixologie sont organisées tout au long de l'année. Les apprentis participent régulièrement à des salons professionnels et sont coachés dans la préparation de concours : Meilleur Apprenti de France, concours Chartreuse, Jeunes Talents du Bar, Scott....

EXAMEN FINAL

Les épreuves sont en CCF et en ponctuel :

- pratique professionnelle évaluée toute l'année en CCF au campus et en entreprise
- en fin d'année : épreuve de pratique professionnelle, étude d'une situation professionnelle (épreuve écrite), évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation (oral sur connaissances des cocktails et sur une carte de cocktails réalisée par l'apprenti)

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne dans le domaine professionnel
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS