

Inscription au RNCP
40096

Diplôme Niveau 4



Durée de la formation :

9 mois

sous statut scolaire au lycée
ou en apprentissage au CFA

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 18 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

Excellent présentation

Goût du contact

Créatif

Bonne élocation

Capacité d'adaptabilité aux horaires

Discretion et diplomatie

CS LYCÉE MÉTIERS DU BAR

OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir un expert en création et service de cocktails, un "créateur d'émotions", alliant savoir-faire, innovation et responsabilité pour sublimer l'expérience client tout en respectant les enjeux du développement durable.

Maîtriser l'art de la mixologie, de l'oenologie et de la caféologie.

LE MÉTIER

Le barman est un artiste du goût et des rencontres, un créateur d'émotions qui transforme chaque verre en une histoire à savourer. Derrière son bar, il orchestre des saveurs, mêle traditions et inspirations, et insuffle à chaque cocktail une touche de magie. Par son écoute et son savoir-faire, il tisse des instants de partage et de convivialité, laissant dans chaque esprit le souvenir d'un moment unique. Plus qu'un métier, être barman, c'est l'art de sublimer l'instant et d'éveiller les sens.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pendant 9 mois, l'apprenant va acquérir et développer les connaissances et compétences suivantes :

- la réalisation des cocktails de référence le socle des cocktail selon les techniques de réalisations classiques et modernes
- le service des différentes boissons simples au bar et en salle
- la création de cocktails, de produits maison et de pré-batch
- la mixologie expérimentale des cocktails "revisités"
- la dégustation et l'analyse sensorielle de produits emblématiques du bar
- la découverte et les approfondissements technologiques des boissons, de la législation et de la gestion opérationnelle
- l'organisation d'évènements professionnels pratiques : soirées cocktail, afterwork, cocktails extérieurs
- la communication et aisance professionnelle en français et en anglais
- assurer la mise en place du bar

FORMATION

La formation démarre par une semaine d'intégration réunissant des professionnels, des partenaires et des anciens apprenants pour harmoniser les connaissances de chacun et fédérer la promotion.

Au lycée, l'élève est à temps plein à l'école (24 heures hebdomadaires) et effectue 12 semaines de stage professionnel réparties en deux ou trois périodes.

En apprentissage l'apprenti-e alterne 2 jours au campus, 3 jours en entreprise et 2 jours de repos ; soit 500 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.

**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-e

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

**Évaluation :**

Matières générales :
pas d'épreuves

Matières professionnelles

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

**Inscriptions :**

- Lycée : Envoyer un dossier de candidature à : ddfhr.belliard@gmail.com
- Apprentissage : candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier d'inscription et une promesse d'embauche

Je candidate !

au LYCÉE



au CFA



CONTENU

PRATIQUE PROFESSIONNELLE - 21h

Atelier expérimental, Travaux pratiques situation clientèle, Connaissance des produits Gestion Opérationnelle, Communication professionnelle, Culture professionnelle, Législation

ENSEIGNEMENT GENERAL -3h

Anglais

LE PLUS DU CAMPUS

L'une des grandes forces du programme de la CS Métiers du Bar de Belliard réside dans la participation d'intervenants extérieurs dans le programme de formation. Plus d'une quinzaine de masterclasses avec des professionnels du monde de la mixologie sont organisées tout au long de l'année : Campari Academy, Pernod Ricard, Chartreuse, Marie Brizard, Caraïbos, Maison Ponthier, Domaine du Siorac, Peureux Massenez, Shochu de Kagoshima ... Les apprentis participent régulièrement à des salons professionnels et sont coachés dans la préparation de concours : Meilleur Apprenti de France - MAF Barman, Concours National des Jeunes Talents du Bar, Barman Européen, Trophée Spiribam, Concours Chartreuse, Scott, concours professionnels ouverts au CS Métiers du Bar.

EXAMEN FINAL

- pratique professionnelle évaluée toute l'année en CCF au campus et en entreprise
- deux épreuves en fin d'année :
 - épreuve écrite (2h30- coeff 4) : étude de cas avec l'aide d'un corpus documentaire
 - épreuve pratique (1h15 - coeff 4) : mise en place du bar, accueil clients, commercialisation, préparation et service de boissons et cocktails

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

Le diplômé peut exercer ses fonctions travailler dans une structure de type : café, bar ou brasserie, Caviste, moyenne et grande distribution, grossiste, Bar d'hôtel et/ou de restaurant Société commerciale de marques (ambassadeur), Bar à cocktails, Restauration embarquée Bar à thème, pub ou bar à spécialités, Casino, discothèque, club, cabaret, Société d'événementiel, Hôtellerie de loisirs et de plein air. Avec l'expérience, il peut évoluer vers des postes de chef barman dans de grands établissements ou prendre la direction de leur propre bar. Selon la taille ou le type d'entreprise, le ou la titulaire du CS « Métiers du Bar » occupe un poste de barman ou de barmaid, barman junior ou barmaid junior. Il ou elle peut se spécialiser dans une autre fonction commerciale dérivée (chef ou cheffe de rayon en moyennes et grandes surfaces, ambassadeur ou ambassadrice de marque, caviste, etc.).

LYCÉE DES MÉTIERS

DE LA GASTRONOMIE DURABLE

135 RUE BELLIARD - 75018 PARIS

01 40 25 93 93 -LYC-BELLIARD.AC-PARIS.FR