

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

FORMATION EN APPRENTISSAGE

Lycée Hôtelier François Bise

**86, rue d'Asnières – BP 152
74136 BONNEVILLE CEDEX**

☎ : 04 50 97 22 59 – 📠 : 04 50 25 67 08

✉ : ce.0740014N@ac-grenoble.fr

■ OBJECTIF DE LA FORMATION

Cette formation en apprentissage, forme en 1 an les élèves âgés entre 18 et 29 ans pour gérer un Bar et accueillir et conseiller la clientèle.

L'employé barman gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements, effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.



■ NATURE DIPLÔME / CONTEXTE PROFESSIONNEL

La Mention Complémentaire (MC) Employé Barman est un diplôme de niveau V.

La maîtrise des techniques de préparation des boissons, alliée à ses connaissances technologiques du domaine du Bar font du titulaire de la MC Employé Barman un professionnel qualifié.

Les emplois potentiels sont nombreux que ce soit dans un bar d'Hôtel, un bar à thème ou une discothèque.

Tant pour les emplois saisonniers (Bars de plages, Hôtels de luxe en station de ski) que pour les postes à plein temps (Barman, Chef de rang polyvalent), les offres d'emploi sont nombreuses et les contenus de formation sont sécurisants pour des recruteurs toujours plus exigeants.

De nombreux titulaires de MC Employé Barman partent à l'étranger pour parfaire leur Anglais et leur technique de travail dans un milieu toujours en évolution.

■ QUALITÉS REQUISES

- Excellente présentation
- Sens du service et de l'organisation
- Discrétion
- Goût du contact avec la clientèle
- Disponibilité
- Bonne élocution
- Pratique d'une ou plusieurs langues étrangères
- Bonne culture générale
- Diplomatie
- Sobriété
- Honnêteté

■ CONDITIONS D'ACCÈS

La MC Employé Barman est destinée aux élèves majeurs déjà titulaires d'un diplôme Hôtelier en Service au moins de niveau V (CAP, BEP, Baccalauréat Professionnel, Baccalauréat Technologique ou BTS).

Être âgé de 18 ans le jour de la rentrée pour accéder à cette formation, un mineur ne pouvant exercer au Bar d'un débit de boissons de type « Licence 4 ».

■ INSCRIPTION

Capacité d'accueil : 12 apprentis

Le recrutement se fait sur dossier de candidature disponible au secrétariat de scolarité du Lycée Hôtelier François Bise dès le mois de mars et au plus tard le 15 juin pour une rentrée en septembre.

■ FORMATION

Formation par apprentissage d'une durée d'une année, s'effectue selon la répartition suivante :

- 12 semaines de cours (réparties en plusieurs périodes sur l'année) correspondent à 420 heures (35 heures par semaines) ;
- 40 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).

La formation au Lycée Hôtelier François Bise :

Enseignements	Horaires
Français	2
Anglais	3
Enseignement professionnel	25
Gestion appliquée	2
Vente	1
Travail de recherche et créativité	2

■ RÉGIME DES ÉTUDES

Les apprentis ne sont pas prioritaires pour accéder à l'internat du Lycée Hôtelier François Bise. La qualité de demi-pensionnaire est possible.

■ ÉQUIPEMENT

Les élèves recevront une liste de vêtements professionnels dont ils devront être en possession le jour de la rentrée scolaire.

Il est impératif de respecter les marques, références et fournisseur(s) agréé(s) spécifiés sur la liste.

La tenue de ville conforme au Règlement intérieur du Lycée Hôtelier François Bise est obligatoire lors de la présence au lycée.

■ POURSUITES D'ÉTUDES

La finalité de la MC Employé Barman est l'insertion professionnelle.