

Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) employé(e) Barman(maid)

Objectif de la formation

Cette formation, en alternance, forme en 1 an les jeunes au service spécialisé du bar :

- Accueil et conseil à la clientèle ;
- Préparation à la demande ;
- Aménagement et approvisionnement du bar.

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman est qualifié en gestion de bar et en accueil de la clientèle.

Nature du diplôme / Contexte professionnel

- La mention complémentaire barman est un diplôme de niveau 3 normes européennes (anciennement V).
- La maîtrise des techniques de préparation des boissons, alliée à ses connaissances technologiques du domaine du bar font du titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman un professionnel qualifié.
- Il participe à l'accueil d'une clientèle française ou étrangère. En relation avec sa hiérarchie il assure la mise en place du bar, la préparation des boissons et le service.

Au plan national, les emplois potentiels sont nombreux pour un titulaire de M.C.

Employé Barman, que ce soit dans un bar d'hôtel, un bar à cocktail ou à thème, un établissement de nuit, les animations événementielles, sans oublier la polyvalence acquise pour un futur responsable de restauration.

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 la formation sont sécurisants pour des recruteurs toujours plus exigeants.

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

Qualités requises

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



Conditions d'accès

La Mention Complémentaire Barman est destinée aux élèves majeurs déjà titulaires d'un diplôme hôtelier au moins de niveau V (CAP, BEP, BAC. Professionnel, BAC Technologique ou BTS hôtellerie) ;

Ou Avoir pratiqué plus de 3 années dans le domaine considéré.

Ou Bénéficier d'un congé individuel de formation.

Être âgé de 18 ans le jour de l'inscription pour accéder à cette formation, un mineur ne pouvant exercer au bar d'un débit de boisson de type "licence 4".

Inscription

Capacité d'accueil : 18 apprentis

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

Formation

Cette 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) correspondant à 420 heures (35h par semaine) ;

40 semaines en entreprises (dont 5 semaines de congés payés).

La formation en établissement scolaire :

2 h	Français
3 h	Langue vivante 1 Anglais
2 h	Gestion appliquée
25 h	Enseignement professionnel
1 h	Vente
2 h	Travail de recherche, créativité

Poursuite d'études

La finalité de la Mention Complémentaire Barman est l'insertion professionnelle.

Régime des études

Les apprentis ne sont pas prioritaires pour accéder à l'internat du lycée Friant. La qualité de demi-pensionnaire est possible.

Une cité étudiante existe au sein de la ville de Poligny, et des logements locatifs sont nombreux.

Equipement et tenue

La tenue professionnelle propre à la classe de Mention Complémentaire Bar est fournie par le lycée Friant sur fonds versés par le Conseil Régional de Bourgogne - Franche-Comté.