

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Mention complémentaire Employé Barman, Niveau 3 (anciennement niveau V)

OBJECTIF(S)

Au sein du Lycée Hôtelier François BISE, nous proposons la MC Employé Barman en alternance en 1 an. Cette formation en apprentissage est réalisée en groupe dédié et a pour objectifs :

- de gérer un bar et accueillir et conseiller la clientèle
- de gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement
- d'assurer le nettoyage et l'entretien du bar, le nettoyage de la vaisselle et la mise en service des machines réfrigérantes et machines à café
- de guider les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert
- d'encaisser les paiements, d'effectuer le suivi des ventes et d'établir le relevé des ventes

CONTENUS

- Français
- Langues vivantes étrangères : anglais
- Enseignement professionnel
- Gestion appliquée
- Vente
- Travail de recherche et créativité
- Législation des boissons et du Travail Hygiène (réglementation Européenne)

MODALITES PEDAGOGIQUES

Dates prévisionnelles de formation : 18/09/2023 au 30/06/2024.

420 heures de formation sur 1 an :
(12 semaines de 35 heures au Lycée François BISE et 40 semaines en entreprise dont 5 semaines de congés payés).

MÉTHODES ET MOYENS

Cours magistral - Etude de cas - Simulation
Synthèse - Exercices - entraînements - Projets

Modalités de déroulement en présentiel.
Réfèrent Handicap identifié pour adaptation des parcours aux personnes en situation de handicap : **Mme Sylvie BULCOURT**
Réfèrent mobilité européenne et internationale identifié : **Mme Carole MONTESSUIT**

PUBLICS

Public âgé de 18 à moins de 29 ans révolus (30 ans moins un jour) – pas de limite d'âge pour les publics en situation de handicap

La MC Employé Barman est accessible aux candidats majeurs déjà titulaires d'un diplôme Hôtelier en Service au moins de niveau 3 ancien V (CAP - BEP – Bac Professionnel – Baccalauréat technologique ou BTS)

PRE REQUIS

Être âgé de 18 ans le jour de l'examen pour accéder à la formation.
Être autonome et motivé.

MODALITES D'ADMISSION

Avoir un lieu de formation en milieu professionnel couvrant les domaines d'exigence du diplôme et validé par l'équipe pédagogique.
Entretien avec coordonnateurs de la MC Employé Barman pour s'assurer de la pertinence du projet d'alternance avec l'étudiant.

VALIDATION

Obtention de la Mention Complémentaire Employé Barman

SERVICE(S) VALIDEUR(S)

L'Éducation Nationale certifiera l'obtention de la MC par la délivrance du diplôme.

MODALITES DE VALIDATION

Contrôle en Cours de Formation
Épreuves ponctuelles (écrites)
Livret d'apprentissage et entretiens de suivi
Visite en entreprise
Projets à mener
Dossiers à constituer

Taux d'obtention de la certification juin 2023 : **100%** de réussite (6 apprentis sur 6 admis)

INTERVENANT(S)

Une équipe de formateurs qualifiés et expérimentés, issus de l'Éducation Nationale et du secteur professionnel.

TARIF

Organisme non assujéti à la T.V.A.
Coût contrat des OPCO : Opérateur de Compétences, variable en fonction des branches professionnelles. Pour l'année 2023-2024, le coût contrat moyen est de 7083 € pour douze mois de contrat. Aucun reste à charge pour l'entreprise.

Aucun frais à la charge de l'apprenti

MODALITES DE FINANCEMENT

- Prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage
- Possibilité d'aides aux apprentis : aide au permis de conduire, équipements professionnels individuels

Ces aides sont traitées pour chaque apprenti en fonction des conditions requises pour en bénéficier

Pour plus d'informations : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-en-alternance-1075/apprentissage/contrat-apprentissage>

Les vêtements professionnels peuvent faire l'objet d'un remboursement sur factures par le Greta à hauteur de 500 € maximum.

DUREE INDICATIVE

Nombre d'heures en centre de formation de
420 heures.

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier François BISE
86, rue d'Asnières
74130 BONNEVILLE
Établissement habilité à recevoir des
personnes en situation de Handicap

CONTACT(S)

Lycée Hôtelier François Bise
04 50 97 22 59
ce.0740014N@ac-grenoble.fr
Julien HAMAIDE : Directeur Délégué aux
Formations

METIERS / DEBOUCHES

Pour plus d'information sur les métiers et
débouchés : <http://www.onisep.fr>

LES + DE LA FORMATION

63 % sont en emploi 6 mois après la fin
de la formation (tout type d'emploi salarié
du privé)

15 % sont inscrits en formation (formation
supérieure, redoublants, changement de
filière)

22 % sont dans d'autres cas (recherche
d'emploi, service civique, à l'étranger,
indépendant, etc.)

Source ONISEP
Données issues du dispositif InserJeunes promotion 2021)

• Pour plus d'informations :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

LE GRETA ARVE FAUCIGNY C'EST :

- Un groupement de 17 établissements de la Vallée de l'Arve et du Giffre
- Une offre de proximité : Bonneville, Cluses, Sallanches, Passy et Chamonix
- 1114* stagiaires et apprentis par an
- Un taux de satisfaction global de 96%* et un taux de réussite aux examens de 94% *
- Des plateaux techniques et espaces multimédia
- Une équipe pédagogique qualifiée et expérimentée

DES ENGAGEMENTS QUALITE...

- Certifié QUALIOP1 au titre des actions de formation, des actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience et des actions de formation par apprentissage.
- Référent Handicap identifié, démarche qualitative d'accueil en formation des personnes en situation de handicap.

...POUR UNE REPONSE SUR MESURE

- Adaptation aux besoins en compétences des entreprises
- Individualisation de parcours
- Conseil personnalisé sur les formations ou prestations et leurs financements
- Contractualisation et accompagnement tout au long du parcours
- Evaluation et reconnaissance des acquis
- Démarche d'amélioration continue des formations et des prestations

* Pour l'année 2022