

Mention Complémentaire* – Employé BARMAN

En apprentissage – 1 an - BONNEVILLE

*La Mention complémentaire devient le CS Certificat de Spécialité à compter de la session d'examen 2025

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
BONNEVILLE

OBJECTIFS

Obtention du **Mention Complémentaire – Employé Barman**

- Maîtriser, au sein d'un bar, les préparations de boissons et utiliser les connaissances dans le domaine des boissons.
- Participer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère

CONTENUS

Confection de cocktails et préparation de boissons

- Mettre en place les locaux, matériels et produits
- Doser en utilisant une verrerie adaptée
- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir et assurer le suivi du service
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel

Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar

- Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables
- Élaborer et utiliser une fiche technique
- Établir un cahier des dosages
- Concevoir des fiches techniques
- Calculer un coût, un ratio
- Déterminer un prix de vente

Communication et commercialisation appliquées au bar

- Enregistrer, facturer, encaisser une commande
- Accueillir le client
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux informer le client
- Participer à l'animation du point de vente
- Effectuer les opérations de caisse

Culture Générale

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

La formation est accessible aux titulaires d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ou hôtellerie

Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...)

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours
Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **12 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe dédié

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Éducation Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 3 - CAP
- **RNCP : 37379**
- Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

- Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
- Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **420 h**

En entreprise : **1187 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre




DATES PRÉVISIONNELLES

Du **02/09/2024** au **30/06/2025**

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée F. BISE - BONNEVILLE
Julien HAMAÏDE – DDFPT – **04 50 97 22 59**
ce.0740014N@ac-grenoble.fr

 Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

MC Sommellerie, Baccalauréat professionnel Commercialisation et Service en Restauration, Brevet professionnel barman, BP sommelier

MÉTIER / DEBOUCHÉS

Commis de bar

Employé barman, employée barmaid

→ Plus d'informations

[MC BARMAN - Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

- Taux de réussite aux examens** = **100 %**
- Taux de satisfaction* = **85.1 %**
- Taux d'insertion professionnelle* = **56%**

Source 2023

*Taux calculés sur l'ensemble des formations en apprentissage du GSHS

**Taux calculé pour le diplôme

FICHE APPRENTISSAGE 2024 - 2025

ANNECY – ANNEMASSE – THONON LES BAINS – BONNEVILLE – CLUSES — SALLANCHES – CHAMBERY – SAINT JEAN DE MAURIEUNE

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet www.greta-savoiehautesavoie.fr

greta-savoiehautesavoie.fr

