

Mention Complémentaire

Employé Barman



Alternance

2024-2025

ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai



Titulaire de la Mention Complémentaire «Employé Barman», vous êtes un professionnel qualifié, qui maîtrise au sein d'un bar, les préparations de boissons. Vous participez à l'accueil d'une clientèle française et étrangère.

Vous êtes capable de :

- Réaliser la mise en place du matériel
- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir, enregistrer, facturer et encaisser une commande
- Communiquer avec les clients et les conseiller
- Maîtriser les supports de vente
- Contrôler et gérer l'approvisionnement, le stock et le matériel
- Élaborer et d'utiliser une fiche technique

DURÉE / LIEU DE FORMATION

De septembre à juin, 465 heures

Lieu de formation : 24 rue Saint Georges - 59400 Cambrai – 03 27 82 28 60

PUBLIC VISÉ

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme dans la discipline

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information collective (si applicable), et entretien

Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature

« La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)

EFFECTIFS

Minimum 4 apprenants - Maximum 12 apprenants

ACCESSIBILITÉ

Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : mobilite@cfajeambosco.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuve ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel

VALIDATION

Diplôme de niveau 3, du Ministère de l'Éducation Nationale

Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/>

SUITE DE PARCOURS

RNCP37909 Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restaurant

RNCP37492 Brevet Professionnel Barman

RNCP37558 Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration

DÉBOUCHÉS

Barman

Commercial

PASSERELLES OU ÉQUIVALENCES

Pas de passerelle, ni équivalence

TARIFS DE LA FORMATION

Coût de la formation : 7083 €

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage »

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 :

« La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

[Dans le cadre de la formation continue avec stage, se référer à la grille tarifaire](#)

VALEURS AJOUTÉES

Important réseau d'entreprises partenaire

Existence d'un point écoute

Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande

96,46% de nos entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation

Date de mise à jour : 14/02/2024



Plus d'informations sur : <https://www.saintluc-cambrai.com>

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leur sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences.

L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Livrets d'apprentissage
Salles banalisées
Ordinateurs
Imprimantes / Scanners
Connexion internet
Restaurant d'application
Matériel de service en restauration
Salle de technologie



CONTENU PÉDAGOGIQUE



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
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 client
Participer à l'animation du point de vente

100 %
DES
APPRENANTS
SATISFAITS

100 %
OBTENTION DU
DIPLOME

0 %
INTERRUPTION
FORMATION

0 %

0 %

100 %

POURSUITE
D'ÉTUDES

INSERTION
PRO À 6 MOIS

DONT INSERTION
DANS L'UN DES MÉTIERS VISÉS
PAR CERTIFICATION

CENTRE DE FORMATION

ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

Le centre de formation Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue).

Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.



TOUTES LES INFORMATIONS
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC
DE LA 6^E AU BAC +5



ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

FACEBOOK



SITE



INSTA

