



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Formation en apprentissage pendant 1 an
1 semaine de cours au lycée et 3 semaines en entreprise



Présentation du métier

Le barman/La barmaid est chargé(e) de la gestion du bar dans différentes structures.

Son rôle est essentiel dans la préparation et le service des boissons et cocktails, des plus classiques aux plus innovants, alcoolisés ou non. Il/Elle conseille en faisant des accords avec des mets. Il/Elle a une bonne connaissance des produits et sait réaliser différentes boissons en faisant appel à sa créativité. Il/Elle a la responsabilité de l'ambiance qui règne autour du bar et doit créer une atmosphère confortable et chaleureuse pour fidéliser sa clientèle.

Il/Elle doit être organisé(e), dynamique, discret(e), adaptable au contexte mais aussi avoir le sens du relationnel.

Contenu de formation (490 heures annuelles)

Technologie du Bar et Connaissances produits :

Connaissances théoriques sur les concepts de bars, les nouvelles tendances et le développement durable, les cocktails contemporains, l'art du mélange avec la mixologie, les différentes boissons, les accords mets et cocktails...

Travaux Pratiques : Situations professionnelles au bar du restaurant d'application accueillant une clientèle extérieure

Entrepreneuriat : Création d'un concept de bar éphémère dans le cadre d'un projet intégrant les notions de marketing, les techniques de vente et le digital

Gestion appliquée : Gestion des approvisionnements, réalisation de fiches techniques avec calcul des principaux coûts et ratios

Législation : Cadre réglementaire et légal pour les débits de boissons

Arts appliqués et design : Conception de supports de vente, création de logo...

Anglais et Espagnol : Langues vivantes appliquées au secteur professionnel

Voyages et sorties pédagogiques : Visites de bars, rencontres avec des professionnels et fournisseurs, découverte de la fabrication de produits, participation aux concours...

Initiation à la Team building Incentive : cohésion d'équipe par le sport collectif, le théâtre, la communication

Statut Scolaire

La MC Employé Barman en apprentissage est de niveau IV.

L'étudiant **apprenti** a un statut de salarié à part entière dans l'entreprise. À ce titre, les lois, les règlements et la convention collective de la branche professionnelle et celle de l'entreprise lui sont applicables dans les mêmes conditions qu'aux autres salariés.

Préparation au Diplôme

La formation sera validée selon les deux formes d'évaluation suivantes :

- **Contrôle en Cours de Formation** pour la pratique professionnelle durant l'année (lycée et entreprise)
- **Évaluation écrite** sous forme d'étude de cas qui s'appuiera sur des situations pratiques proches de la réalité professionnelle.

Débouchés

Insertion professionnelle dans différentes structures (*bars indépendants, à thèmes, bars de restaurant ou d'hôtel...*)

Poursuite d'Études :

Brevet Professionnel Barman



Conditions d'admission :

- Être âgé de 18 ans
- Être titulaire d'un diplôme dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration : CAP - BACCALAUREAT PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE - BTS MHR

La sélection se fait sur étude de **dossier*** et entretien afin d'apprécier les motivations du candidat *(Lettre de motivation – CV – Diplômes – Copie des derniers bulletins scolaires - Attestations de stages ou de travail)

L'inscription sera validée sous réserve d'obtention d'un contrat d'apprentissage auprès d'un employeur du secteur professionnel visé.

La fiche de candidature est accessible sur l'ENT du Lycée

Lien URL  <https://cutt.ly/dx3bG9E>



BARISTA, FLAIR BARTENDER, MIXOLOGUE...
DES MÉTIERS QUI VOUS INSPIRENT ?

Venez vivre une aventure unique !



LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME D'OCCITANIE

1 RUE DE L'ABBÉ JULES LEMIRE, 31026 TOULOUSE

CONTACT : MCBAR.OCCITANIE@GMAIL.COM

REFERENTES FORMATION : MME BRIOUAL / MME PUJADES

 MCBAR.LMHTOCCITANIE31

