

★ ★ ★
FICHE FORMATION
MENTION COMPLÉMENTAIRE - EMPLOYÉ BARMAN
★ ★ ★

Objectifs de formation

Favoriser l'insertion professionnelle par un approfondissement de la spécialité

Le titulaire de cette MC est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le bettoyage et l'entretien du bat, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements, effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout, ...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.

Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir barman sénior ou second de bar et à terme, prendre la direction d'un bar de chaîne, propre ou indépendant.

Durée de la formation

1 an après l'obtention minimum d'un diplôme de l'hôtellerie de niveau 5 (CAP/BEP) ou de niveau 4 (BAC Pro Hôtellier, BTN) ou d'un BTS.
Stage en entreprise.



Perspectives de carrière



Barman
-
Garçon de café

Les enseignements

- Gestion
- Anglais
- Enseignement pratique avec un stage en entreprise.



Les orientations

- Brevet Professionnel Barman

Toutes les infos de cette MC sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/mc-employe-barman>