



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 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)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Dates prévisionnelles de formation en milieu scolaire : du 01/09/2022 au 15/06/2023.

Rythme hebdomadaire : 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

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

PUBLICS

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)

PRÉ-REQUIS

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

MODALITÉS 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 MC Employé Barman

SERVICE(S) VALIDEUR(S)

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

MODALITÉS DE VALIDATION

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

INTERVENANT(S)

Une équipe de **Professeurs de l'Éducation Nationale** qualifiés et expérimentés.

Coût-contrat des OPCO, variable en fonction des branches professionnelles (se renseigner auprès de la gestionnaire **apprentissage du GRETA ARVE FAUCIGNY**).

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
Les vêtements professionnels peuvent faire l'objet d'un remboursement par l'OPCO à hauteur de 500 € maximum.

DURÉE INDICATIVE

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

LIEU DE FORMATION

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

CONTACTS

Coordonnateur pédagogique :
M. Alain POYET
Assistante administrative : Mme Laurence BRENET
Gestionnaire apprentissage GRETA ARVE FAUCIGNY :
Mme Carole MONTESSUIT (04 50 25 15 15)
DDF : M. Julien HAMAÏDE (04 50 97 22 59)

LES + DE LA FORMATION

Les étudiants percevront un % du SMIC en fonction de l'âge et de l'année de formation.

La finalité de la MC Employé Barman est l'insertion professionnelle ou la poursuite d'étude vers une Première Baccaauréat professionnel Commercialisation Services en Restauration (CSR) pour un élève issu d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (CSHCR) et Première année BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) pour un élève issu d'un Baccaauréat professionnel CSR

Ce diplôme est une spécialisation qui ne permet ni passerelle ni équivalence.

TARIF

Organisme non assujetti à la TVA



AFAQ ISO 9001 : 2015
Applicables aux organismes
de formation
professionnelle



474
000
4P
827
:
nce
ion
d'ex
iste
arat
déli
23L
- N°
13
074
nt :
me
se
bils
Éta
- N°
9A
855
E
-
32
000
38
0 1
40
197
ET :
SIR

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.
- Plus de 1119* stagiaires 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 DE QUALITÉ...

- Certifié AFNOR ISO 9001 appliqué aux organismes de formation.
- Référent Handicap identifié, démarche qualitative d'accueil en formation des personnes en situation de handicap.

...POUR UNE RÉPONSE 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 2021

