



Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : www.cifa-jean-lameloise.com

E-mail : mercurey@cifa-jean-lameloise.com

➤ MC EMPLOYE BARMAN

Niveau 3



> Le métier :

Le barman prépare et sert les boissons commandées par les clients. Il réalise les cocktails classiques et propose également des compositions de son choix. Il est en contact direct avec la clientèle. Le barman reflète l'ambiance d'un établissement et il contribue à créer une atmosphère chaleureuse tout en restant à l'écoute de ses clients.

Il doit faire preuve de qualités relationnelles et organisationnelles, il doit être sobre, discret, aimable et convivial. Il doit avoir une bonne résistance physique afin de s'adapter aux contraintes liées au service : horaires décalés, périodes de forte activité, environnement bruyant, station debout permanente. Il doit exercer son métier dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il peut être amené à travailler dans des palaces, des bars, des hôtels, des restaurants ... ainsi que dans toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs (casinos, centres de loisirs...).

> Objectif de la formation :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Barman est un professionnel qualifié en gestion de bar, en accueil et service à la clientèle. En relation avec sa hiérarchie, il assure :

- L'approvisionnement, la gestion et la mise en place du bar,
- L'accueil et le conseil auprès de la clientèle,
- L'élaboration et la préparation de boissons,
- Le service et l'encaissement

Outre ses compétences techniques, il doit posséder une bonne culture générale et des connaissances sur son environnement géographique, touristique et historique.

Une bonne connaissance des langues étrangères est indispensable.

> Organisation de la formation :

↳ Conditions d'admission :

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins (CAP ou BEP) relevant du secteur de l'hôtellerie restauration :
 - CAP Restaurant/CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant/CAP café-brasserie
 - BEP Hôtellerie
 - Bac Pro commercialisation et services en restauration
 - Bac Technologique Hôtellerie
 - BP Arts du Service et commercialisation en restauration
 - BTS Hôtellerieou avoir pratiqué plus de trois années dans le domaine considéré
- Avoir 18 ans à la signature du contrat

.../...



↳ Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur un an, des périodes au CIFA (10 semaines de cours) et en entreprise.

↳ Disciplines enseignées au CIFA :

Travaux Pratiques
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Communication/techniques de vente
Anglais

↳ Poursuite d'études :

BP Arts du service et commercialisation en restauration