CAMPUS LA FAVORITE
GROUPE D'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE LYONNAIS

MENTION COMPLÉMENTAIRE BARMAN

EN APPRENTISSAGE • EN APPRENTISSAGE

A l'issue de la Mention Complémentaire Barman, vous deviendrez un spécialiste dans la gestion du bar et dans les techniques innovantes du barista, mais également dans la relation commerciale, le suivi des stocks et des indicateurs de gestion ainsi que sur la règlementation en vigueur concernant la vente de boissons et les débits de boissons.

L'employé barman guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert.

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE – RESTAURATION

FORMATION

LES OBJECTIFS

- Former des barmen qualifiés pouvant évoluer à terme, vers des postes à responsabilités
- Acquérir des compétences pratiques et technologiques dans le service du bar, la maîtrise de cocktails, la commercialisation en français et en anglais

CONTENU : ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Technologies appliquées et culture professionnelle
- Pratique professionnelle
- Technique commerciale – Mise en vente – Commercialisation
- Gestion des approvisionnements & des stocks
- Langue vivante étrangère : anglais professionnel
- Gestion – Législation

MÉTIERS

Le ou la titulaire du diplôme exerce en tant que barman dans différents établissements :

- Bar d'hôtel de luxe
- Bar de brasserie ou de restaurant
- Bar à thème / bar à coktail
- Bar événementiel
- Les complexes hôteliers type village vacances hôtellerie de plein air
- Bar à plage

POURSUITE D'ÉTUDES

La Mention Complémentaire Barman est conçu pour une insertion professionnelle rapide. Néanmoins, il est possible de poursuivre en études supérieures :

- **Brevet Professionnel (BP) Barman**
- **MC Sommellerie**
- **Bac Pro Commercialisation et Service en restaurant**

PROFIL DE L'ÉLÈVE

Vous êtes âgé·e de **18 à 29 ans révolus.**

Cette formation s'adresse aux élèves majeurs titulaires au minimum **d'un diplôme Hôtelier en Service au moins de niveau V** (CAP, BEP, Baccalauréat Professionnel, Baccalauréat Technologique ou BTS).

Pour cette formation, il faut **être tenace** et **savoir s'adapter** à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence, **être capable de s'adapter aux horaires de travail de la restauration** et avoir une **bonne résistance physique,** notamment à la station debout prolongée.

En tant qu'apprenti et salarié, vous devrez démontrer de la **volonté**, de la **persévérance**, un **esprit d'initative** ainsi que votre **sens des responsabilités.**

Vous êtes **ponctuel(le),** vous aimez le **travail en équipe** et vous avez le **sens du contact humain** alors cette MC Barman répondra à vos attentes.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une RQTH sous conditions de comptabilité avec les exigences d'exécution du métier.

Être âgé de 18 ans le jour de la rentrée pour accéder à cette formation, un mineur ne pouvant exercer au Bar d'un débit de boissons de type « Licence 4 ».

MENTION
COMPLÉMENTAIRE
BARMAN

CONTACT

Céline Goncalves
Responsable Pédagogique
dfca@lpjdf.fr

LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle
69009 LYON
04 72 53 70 30

ACCÈS TCL : Gorge de Loup

C 21 – 24 – 24E

BUS 3 – 14 – 19 – 45 65 – 66 – 72 – 73 86 – 90 – 98

M D

www.jehannedefrance.fr

L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

Formation en contrôle continue (CCF*)
3 évaluations par matière et par semestre minimum
1 évaluation en milieu professionnel par semestre
2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti
1 conseil de classe par semestre

MOYENS PÉDAGOGIQUES
Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'applications, 1 chambre d'application, plateforme numérique, classe informatique mobile, 1 C.D.I.

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
EP1 – Pratique professionnelle	12	CCF*	2 h 30
EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine	10	Ponctuelle écrite	3 h 00

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site **www.jehannedefrance.fr** puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

QUELQUES CHIFFRES

OUVERTURE FORMATION
2024
rentrée scolaire

DURÉE DE LA FORMATION
1 an

RÉSULTATS ANNUELS
100 %
de réussite
en 2023

Formation sur 12 mois réparties en 470 heures
Alternance 2 jours à l'école / 3 jours en entreprise par semaine

La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)
GRATUITE pour les apprentis

En savoir plus sur la Mention Complémentaire Barman