



CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE LYONNAIS



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BARMAN 1 AN

EN APPRENTISSAGE
EN APPRENTISSAGE

RNCP : 37379

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification 27/02/2023

À l'issue du certificat de spécialisation 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 réglementation 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.



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 cocktail
- ▶ Bar événementiel
- ▶ Les complexes hôteliers type village vacances hôtellerie de plein air
- ▶ Bar de plage

POURSUITE D'ÉTUDES

Le certificat de spécialisation Barman est conçu pour une insertion professionnelle rapide. Néanmoins, il est possible de poursuivre en études supérieures :

- ▶ Brevet Professionnel (BP) Barman
- ▶ Certificat de spécialisation (CS) 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 majeur-e-s titulaires au minimum **d'un diplôme Hôtelier en Service au moins de niveau III** (CAP, BEP, Baccalauréat Professionnel, Baccalauréat Technologique ou BTS).

Il convient d'être persévérant, appliqué et savoir se conformer aux exigences du milieu professionnel. Être **disponible aux horaires de travail de la restauration** et être en capacité de s'adapter à un **rythme soutenu et décalé**, avec une **bonne condition physique**.

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

Vous êtes **punctuel-le**, vous aimez le **travail en équipe** et vous avez le **sens du contact humain** alors cette CS Barman répondra à vos attentes.

Être âgé-e 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 ».

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.

Pour en savoir plus sur le site <https://jehannedefrance.com>

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BARMAN



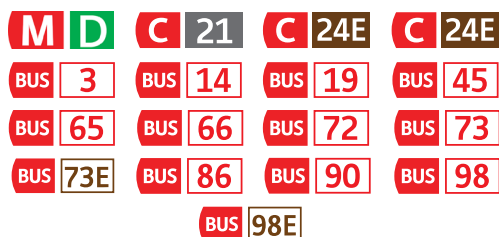
CONTACT

Céline Gonçalves
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



www.jehannedefrance.fr

En savoir plus sur
le certificat de
spécialisation Barman



L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

- ▶ **Formation en contrôle continu (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'application, 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 (DE JANVIER À JUIN)

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

Modalités de candidature disponibles sur le site www.jehannedefrance.com

QUELQUES CHIFFRES

OUVERTURE FORMATION

2025
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 et 3 jours en entreprise par semaine**
La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)
GRATUITE pour les apprentis