

MC Employé Barman

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Accueillir la clientèle
- Savoir vendre les différentes boissons
- Maîtriser la confection des cocktails classiques
- Savoir servir, débarrasser et s'enquérir de la satisfaction du client
- Assurer le nettoyage et l'entretien du bar



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Cursus de 1 an
- **Rythme d'alternance** : 32 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Avoir 18 ans et être titulaire du :

- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- Ou Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- Ou BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5 rue Charles Péguy - 45000 Orléans



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Anglais
- Communication – techniques de vente
- Gestion appliquée
- Informatique
- Législation
- Technologie professionnelle
- Travaux Pratiques

➤ **Activités en entreprise**

- Guider les clients dans le choix des boissons et cocktails
- Préparer et servir les boissons/des cocktails classiques ou de sa propre création
- Encaisser les consommations,
- Entretien des locaux, le mobilier, le matériel et les équipement
- Mettre en place le bar
- Participer à l'animation et à l'image de l'établissement

➤ **Poursuite de formation**

BP Arts du Service et Commercialisation en Restaurant

➤ **Perspective d'emploi**

Barman



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier.

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen d'épreuves contrôlé en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents



CAMPUS
des **Métiers**
de l'**Artisanat**
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 38 62 75 29 - campus45@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers45.fr



MAJ 02/2023