

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN (certificat de spécialisation en 2025)

Diplôme de niveau 3
RNCP37379

OBJECTIFS

- Mettre en place les locaux, matériels et produits
- Doser en utilisant une verrerie adaptée
- Servir et assurer le suivi du service
- Enregistrer, facturer, encaisser une commande
- Accueillir le client
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux informer le client
- Participer à l'animation du point de vente
- Réceptionner les approvisionnements
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel
- Élaborer et utiliser une fiche technique

CONTENU

- Travaux pratiques en bar
- Technologie appliquée
- Législation
- Connaissances des vignobles français
- Techniques de communication et commercialisation
- Techniques de stylisme alimentaire et décoration de cocktails
- Anglais
- Gestion appliquée
- Heures d'accompagnement et de suivi
- Période d'application en milieu professionnel Jonglage

PUBLICS

Tout public

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP...) dans l'hôtellerie- Restauration Ou CAP/BEP/Bac Techno ou BAC Pro ou BTS Ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans le secteur.
- Être majeur
- Organisation, méthode, rigueur, initiative, aptitude pour le travail en équipe, bonne forme et résistance physique.
- Motivation forte démontrée par une cohérence significative entre l'expérience et le projet professionnel

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de la formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

VALIDATION

Mention complémentaire de niveau européen 3 ("Certificat de spécialisation" à compter du 1er janvier 2025)
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/>

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des sports

TARIF

7 900 € (coût maximum).
Selon le niveau de prise en charge de France Compétences. Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

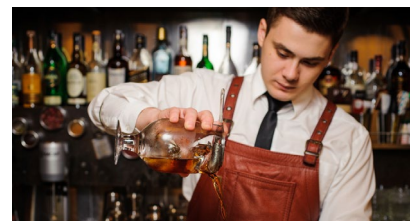
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Barman/Barmaid.

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



DURÉE INDICATIVE

490 heures en centre et 1330 heures en entreprise

DATES DE SESSION

Du 02/09/2024 au 10/07/2025
à Tain l'Hermitage

LIEU DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90
cfa@greta-ardechedrome.fr

INDICATEURS 2023

Taux de réussite
100 % de réussite

Taux de satisfaction
92 % de nos apprentis sont satisfaits

Taux de retour à l'emploi
60 % de retour à l'emploi de nos apprentis à 6 mois



MAJ le 29/03/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS