



## Le barman

Le barman accueille les clients, prend les commandes, assure le service au bar et maintient un environnement accueillant pour les clients. Il sert des boissons simples ou composées par ses soins, en perçoit le paiement et enregistre les ventes. Avant l'ouverture, le barman veille également à préparer le bar et à gérer l'approvisionnement et les stocks. Selon les structures, il peut être amené à encadrer et recruter du personnel.

## Objectifs de la formation

La formation Mention complémentaire Employé barman permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Entretien des locaux,
- Effectuer la mise en place du bar,
- Réaliser les différents types de cocktails,
- Concevoir des supports de vente,
- Accueillir, conseiller et servir une clientèle française et étrangère.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Langue vivante (anglais)

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Communication
- Gestion appliquée
- Technologie
- Connaissance des produits
- Droit
- Œnologie

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Vannes



## Prérequis

Être titulaire au moins d'un CAP HCR et être âgé de plus de 18 ans



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Mention Complémentaire Employé barman, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 400h - Parcours en 1 an  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**77,8 %** Taux de réussite aux examens\*\*

**100 %** Taux de satisfaction\*\*\*\*

**100 %** Taux d'insertion\*\*\* dont 25% en poursuite d'étude\*\*

**36,4 %** Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation  
Aisance relationnelle  
Capacité d'adaptation  
Capacité à mémoriser  
Capacité à travailler en équipe  
Bonne résistance physique  
Créatif et curieux

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Bar branché à thème  
Restaurant avec des cartes de cocktail  
Bistrot avec des cartes de cocktail  
Brasserie avec des cartes de cocktail  
Hôtel ou palace  
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- Brevet Professionnel Art du service et commercialisation en restaurant
- D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Barman dans un palace, bar d'hôtel, bar à thème, discothèque, pub, bar de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs, paquebot, casino

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOGÈRES**

cmaformation-fogeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

