



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE  
EMPLOYE BARMAN**  
RNCP6984

Crée le 01/05/2021  
Version 1

**Certificateur**

Ministère de l'éducation nationale

***Financement de la formation par l'opérateur de compétence :***

- AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre

***Durée***

- Formation en 1 an avec 400 heures en centre de formation.

***Objectifs de la formation***

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman est qualifié pour :

- Elaborer des cocktails dans les établissements de standing, bar d'hôtel, bar d'ambiance, bar brasserie...
- Maîtriser les techniques de préparation des boissons
- Connaître les différents produits et assurer le service
- Animer, vendre, il participe à l'accueil et au bien-être de la clientèle
- Faire preuve d'amabilité, de diplomatie, de discrétion, de rapidité, et d'habileté manuelle
- Avoir le sens commercial et le goût du contact
- Avoir des qualités physiques de résistance à la fatigue (horaires décalés, station debout)

***Prérequis nécessaires pour participer à la formation***

- Admission après un CAP ou un BAC PRO du domaine de l'Hôtellerie-Restauration (CSHCR, CSR, CUISINE...)
- Etre âgé de 15 ans minimum.

***Voie d'accès***

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant
- Après un parcours de formation continue
- En contrat d'apprentissage
- En contrat de professionnalisation

***Débouchés***

- Accès direct à l'emploi : Employé Barman ou Barmaid dans un établissement de standing, hôtel, bar à thème avec possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE  
EMPLOYE BARMAN**  
RNCP6984

Crée le 01/05/2021  
Version 1

## **Poursuite d'études**

- BP Barman...

### ***Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation***

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à début juin.

### ***Moyens pédagogiques et techniques***

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations, suivi de la formation par un tuteur qui fait la liaison entre l'entreprise et l'apprenti.
- Outils pédagogiques : ordinateur, écran tactile en salle de cours, salle barman, restaurant d'application.

### ***Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation***

- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au CFA et en entreprise.
- Examen en CCF et ponctuel en fin de cycle.

## **Contenu de la formation**

- Travaux pratiques
- Technologie
- Gestion Appliquée
- Anglais



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE**  
**EMPLOYE BARMAN**  
RNCP6984

Crée le 01/05/2021  
Version 1

## Compétences

<b>CAPACITES</b>	<b>COMPETENCES TERMINALES</b>
<b>C1. REALISER</b>	Mettre en place, les locaux, matériels et produits
	Doser en utilisant une verrerie adaptée
	Maîtriser la confection des cocktails
	Servir et assurer le suivi du service
	Enregistrer, facturer, encaisser une commande
<b>C2. COMMUNIQUER</b>	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
<b>C3. CONTRÔLER/GERER</b>	Réceptionner les approvisionnements
	Contrôler les stocks
	Vérifier l'état de marche du matériel
	Elaborer et utiliser une fiche technique
	Effectuer des opérations de caisse



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE  
EMPLOYE BARMAN**  
RNCP6984

Crée le 01/05/2021  
Version 1

**Règlement d'examen**

<b>Mention complémentaire Employé Barman</b>		Scolaires (Établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (Etablissements publics)			Autres candidats	
		<b>Epreuves</b>	<b>Unités</b>	<b>Coef.</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>
<b>E1</b> Pratique Professionnelle	<b>U1</b>	<b>3</b>	<b>CCF</b>	-	Ponctuelle Ecrit, Pratique, Oral	1 h
<b>E2</b> Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelles	<b>U2</b>	<b>3</b>	<b>Ponctuel écrit</b>	<b>3h</b>	Ponctuelle Ecrit	3 h
<b>E3</b> Evaluation des activités en milieu professionnel et communication commerciale	<b>U3</b>	<b>4</b>	<b>CCF</b>	-	Ponctuelle oral	20 min.



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE  
EMPLOYE BARMAN**  
RNCP6984

Crée le 01/05/2021  
Version 1

<b>Méthodes mobilisées :</b>	<b>Equivalences ou passerelles possibles</b>	<b>Modalités de formation</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Face à face</li><li>• Présentiel</li><li>• Distanciel</li></ul>	Selon situations nous contacter	Alternance  (suivant calendrier)
<b>Financement de la formation</b>	<b>Contact-informations apprentissage</b>	<b>Contact référente handicap</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,</li><li>• Pas de frais d'inscription</li></ul>	M. BERSWEILER Philippe  Téléphone : 03.82.50.57.55  Mail : philippe.bersweiler@ac-nancy-metz.fr Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia  Téléphone : 03.82.50.33.62  Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
<b>Taux divers</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Taux de réussite 2022 :</li><li>• Nombre d'alternants :</li><li>• Insertion professionnelle :</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Interruption de formation :</li><li>• Rupture de contrat :</li><li>• Taux de satisfaction :</li></ul>
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion.</p> <p style="text-align: center;"><a href="https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil">https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</a></p>		
<p><b><u>Notre Valeur Ajoutée : l'accompagnement</u></b></p> <p><b><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></b></p>		