

FERRANDI  
PARIS

## FICHE FORMATION

### Mention Complémentaire Employé barman

En Apprentissage

#### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Mention Complémentaire)

#### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

#### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

#### RYTHME

2 semaines à l'école/  
2 semaines en entreprise

#### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -  
Arrêt Saint Placide)

#### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

#### PRÉ-REQUIS

- Apprenants titulaires  
d'un :
- Baccalauréat général ou  
technologique et ayant  
suivi une MAN  
Hôtellerie Restauration
  - BTS et Baccalauréat  
professionnel ou  
technologique du  
domaine de l'hôtellerie  
restauration
  - CAP du domaine de  
l'hôtellerie restauration

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2023.

#### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

#### OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman maîtrise parfaitement les techniques de réalisation de cocktails. Il ou elle a une connaissance pointue des produits et un sens accru de l'hospitalité.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des productions à partir de matières premières (spiritueux, glace, ..) en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Maîtriser tous les paramètres du cocktail (cuissons, distillations, ..).

#### CONTENU PÉDAGOGIQUE

##### Enseignement professionnel :

TP Barman (environ 61 % du temps de formation)  
Technologie du Bar  
Connaissances produits  
Gestion appliquée, législation  
Communication  
Sciences appliquées

##### Enseignement général :

Anglais  
Espagnol

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Examen en CCF
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)

## LES RÉSULTATS OBTENUS

94%

Taux de réussite à l'examen en 2022  
(88% en 2021)

83,3%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2021

93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des apprenants sortants en 2021  
(enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Qualifié(e) de mixologue, il ou elle peut travailler en tant que barman/barmaid. Il ou elle peut également devenir ambassadeur(rice) de marque, consultant(e), formateur(rice) ou encore chef(fe) d'entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- BP Barman

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

### CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 06/01/2023

PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE