

Mention Complémentaire (Certificat de Spécialisation)

Employé barman

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Certificat de Spécialisation)

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 2024.
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024

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)

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

37379

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

MC5 - Employé barman

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTRE DE L'ÉDUCATION ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

LES RÉSULTATS OBTENUS

85%

Taux de réussite à l'examen en 2023
(94% en 2022)

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

Taux de présentation à l'examen 2023 : 87%

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 100 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022
(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 2024.

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