

Mention
Complémentaire

Employé Barman

EN ALTERNANCE

académie
Corse



CORSE-DU-SUD)))
FORMEZ-VOUS A DEMAIN

Rentrée
2022

Le titulaire de cette MC est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service. Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

Contenus

Travaux pratiques du bar (mise en place matériel et produits, accueil et prise de commande, réalisation de cocktails)
Technologie (locaux, mobiliers et matériels, connaissance des boissons et produits du bar, connaissance et classification des cocktails)
Législation des boissons
Législation du travail
Gestion des stocks
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
Anglais

Prérequis : être titulaire d'un Baccalauréat Professionnel en Hôtellerie, d'un BP, d'un CAP (ou BEP) dans les domaines de l'Hôtellerie-Restaurant.

Modalités : formation en alternance, contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Dates et durée : 1 an - 400h en centre

Lieu de formation : GRETA-CFA de Corse-du-Sud - Lycée Professionnel du Finosello

CONTACT : Marie-Françoise Ambrosi DDFPT LP Finosello
04 95 10 53 08 - marie-f.ambrosi@ac-corse.fr

www.2a.gretacfa.corsica

