

MENTION COMPLEMENTAIRE BARMAN – Rentrée 2024/2025

PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

Etre titulaire d'un diplôme dans la discipline (CAP CSHCR, BAC PRO CSR...)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Réaliser la mise en place du matériel
- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir, enregistrer, facturer et encaisser une commande
- Communiquer avec les clients et les conseiller
- Maîtriser les supports de vente
- Contrôler et gérer l'approvisionnement, le stock et le matériel
- Elaborer et utiliser une fiche technique

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études possible en BTS MHR ou insertion sur le marché de l'emploi en tant que employé barman.

Contenu pédagogique de la formation



Bloc 1/Confection de cocktails et préparation de boissons

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
Contrôler les stocks
Vérifier l'état de marche du matériel

Bloc2/Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar

Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables
Elaborer et utiliser une fiche technique :
établir un cahier des dosages
concevoir des fiches techniques
calculer un coût, un ratio
déterminer un prix de vente

Bloc 3/Communication et commercialisation appliquée au bar

Enregistrer, facturer, encaisser une commande
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
Effectuer les opérations de caisse

Repartition horaires de la formation

Pratique
professionnelle
22H/semaine

Anglais
2H/semaine

Gestion
3H/semaine

Technologie
4H/semaine



• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

14 semaines en centre de formation soit un total de 405 heures, de septembre 2024 à juin 2025. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 Laboratoire de sommellerie, 2 cuisines, 1 pâtisserie, 1 bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de session

Epreuve de pratique professionnelle

Epreuve écrite de technologie professionnelle

Epreuve oral anglais

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 10

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 1 an (405 heures sur une année) ; de septembre 2024 à juin 2025.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 7083 € par an selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Les informations liées à la formation

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeambosco.fr

Service handicap de L'UFA:
n.dussart@saint-jo.com

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.

Co-responsable UFA: blaurent@saint-jo.com

Experte apprentissage: peudpiece.j@cfajeambosco.fr



Taux de réussite aux examens session 2023

100% d'obtention du diplôme

0% d'interruption en cours de formation

100% de taux d'insertion professionnelle à 6 mois dans l'un des métiers visés par la certification

50% de taux de poursuite d'études



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
 9 Quai Amédée Couesnon
 02400 Château-Thierry
 03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com