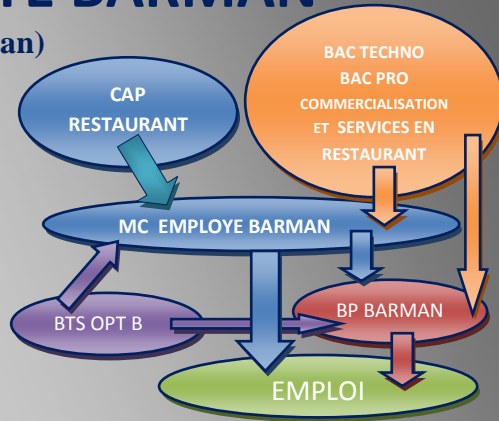


# MC EMPLOYE BARMAN

Sous statut scolaire (1 an)



La Mention Complémentaire Employé Barman est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier pour ceux n'ayant aucun diplôme dans le domaine.

Les élèves de mentions complémentaires Barman sont formés aux tâches qu'un employé barman est amené à exécuter dans les différents types de bars (à cocktails, bar d'hôtels, bar de restaurants...) : accueil, conseil sur le choix des boissons et des mélanges, préparation des différents types de cocktails selon une méthode bien définie, mise en place de la cave du jour et du bar, utilisation de machines (caisse enregistreuse, machine à café, lave-verres,...), entretien du bar.

## Programme :

- Mise en place
- Prise de commande, connaissance de la carte
- Réalisation de cocktails et service
- Technologie professionnelle (connaissance et classification des cocktails, règles de confection des cocktails, législation des boissons)
- Connaissance des boissons et produits de bar
- Contrôle des recettes et sorties des stocks
- 12 semaines de stages

Matières dispensées	Heures
Travaux pratiques du bar	16 h
Technologie professionnelle	2 h
Gestion / législation	2 h
Vente	1 h
Anglais	2 h

## Qualités et profils requis :

Bonne condition physique (longues stations debout). Créativité. Sobriété. Excellente présentation et bonne élocution. Bon relationnel et sens du service client. Discrétion.

## Épreuves de l'examen : Épreuves -Unités -Coefficient -Mode

- E1 : Pratique professionnelle (U1) Coefficient 3 CCF
- E2 : Étude d'une situation professionnelle (U2) Coefficient 3 Ponctuel
- E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel (U3) Coefficient 4 CCF

**Débouchés** : Barman. Chef barman. Commercial dans la vente de spiritueux.

SAINT-QUENTIN EN YVELINES LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME



LYCÉE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME  
PLACE F RABELAIS 78042 GUYANCOURT  
01 30 96 12 00 07815785@ac-versailles.fr

Accès facile : Ligne SNCF : Gare de St Quentin en Yvelines  
ou RER C, LIGNE U ET N



## BARMAN (H/F)

### Son métier :

- Dans un restaurant, un hôtel, une brasserie, un bar ou une boîte de nuit, le barman est celui qui tient le bar de l'établissement.
  - Il sert les boissons commandées par les clients, il réalise les cocktails classiques de la carte et propose également des compositions de son choix.
  - Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée.
  - Il assure également la tenue de la caisse, la gestion des stocks des boissons : les commandes auprès des fournisseurs, la réception et le rangement des bouteilles. Il gère également le nettoyage et la maintenance des machines et des équipements.
  - Dans un bar de taille importante, il peut être secondé par des commis de bar et des serveurs.
- Ses qualités principales :
- Excellent relationnel
  - Autorité personnelle et diplomatie : la consommation d'alcool pouvant occasionner des situations difficiles à gérer
  - Habileté et rapidité d'exécution
  - Bonne mémoire (la carte des cocktails est parfois complexe).