UFA BAUDIMONT

MAJ 29/01/2024

Mention Complémentaire Barman

Lien vers France Compétences

UFA BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP
37379
NOM CERTIFICATEUR
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date de publication de la fiche
27/02/2023
Date d'échéance de l'enregistrement
31/08/2026

• PUBLIC

Être âgé.e 15 ans et de moins de 29 ans sauf si 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

Age minimum 18 ans pour le service de l'alcool et être titulaire d'un CAP CSCHR ou un BP ou bac pro dans le domaine professionnel
Avoir une promesse d'embauche auprès d'une entreprise
Être titulaire d'un diplôme dans la discipline

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.
Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 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

A l'issue, le.la jeune sera capable de :
- Gérer un bar et accueillir la clientèle
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.
- Entretenir et nettoyer le bar, faire la plonge, mettre en service les machines réfrigérantes ainsi que les machines à café
- Préparer et servir les boissons et les cocktails classique et de sa création
- Gérer les ventes
- Conseiller les clients.es

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le titulaire de la MC Barman pourra effectuer le métier de Barman – Commercial dans la vente de spiritueux

Poursuite de parcours possibles :
Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration
Brevet professionnel Restaurant

ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.
Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.
Validation totale ou partielle des blocs de compétences

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

465 heures en centre échelonnées sur 12 mois

• PROGRAMME

CONCEVOIR ET REALISER DES PRODUCTIONS
•Identifier les différentes boissons, softs et spiritueux
•Organiser au comptoir son poste de travail
•Réaliser des cocktails classiques et créatifs
•Argumenter les boissons en français et en anglais
CONNAITRE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL
•Appliquer la législation en vigueur
•Respecter les normes d'hygiène, santé et sécurité
•Connaître les techniques professionnelles
•Réaliser des fiches techniques pour maîtriser les coûts de gestion

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «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. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 7075 € 00 . 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.
Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « 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.

• ENTREPRISES

Bars
Hôtels
Restaurants
Boîte de nuit

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

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

Référent handicap du CFA Jean Bosco - handicap@cfajeanbosco,fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2023

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux de poursuite d'études
100,00%	50,00%	100,00%	0,00%

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
Soirées à thème
Expérience dan la filière Hôtellerie Restauration Tourisme
Projets pédagogiques

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT:

Julie LECLERCQ
Quentin LEGROS