

MENTION COMPLEMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN



LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE, DE LA GESTION ET DU COMMERCE

FORMATION :
24 SEMAINES AU LYCEE ET 12
SEMAINES EN ENTREPRISE

LES METIERS

Barman (barmaid)
Garçon de café

LES STRUCTURES

Hôtel
Bar à thème
Discothèque
Café-brasserie

LES POURSUITES D'ETUDES

BP Barman

Le titulaire de la Mention Complémentaire « Barman » 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.

Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

LA FORMATION

Matières	Heures
Enseignements professionnels	21h
Gestion	2h
Anglais	2h
Total	26h

LE PROFIL

Candidat ayant une bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout). Le goût du contact, le sens du service et des qualités d'écoute et de disponibilité sont des atouts indispensables, La maîtrise d'une ou deux langues étrangères est nécessaire.

MODALITES D'INSCRIPTION

Après tout diplôme d'hôtellerie-restauration et un entretien au lycée
Inscription via Affelnet