

Mention Complémentaire BARMAN

Objectifs

L'apprenant est préparé à occuper un poste dans un bar à thème, dans un hôtel ou une discothèque et à accueillir la clientèle.

Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

Il conseille les clients dans leur choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert.

Il effectue le suivi des ventes, établit le relevé et encaisse les paiements.

Les enseignements pratiques et technologiques se déroulent au bar du restaurant d'application « La Fourchette et la Plume » du Lycée, ouvert au public.

Dynamique, adroit, à l'écoute de ses clients, le barman incarne l'âme et l'ambiance d'un bar, tout en étant discret et diplomate.

Entreprises d'accueil

Bar à thème, dans un hôtel ou en discothèque, le plus souvent dans des zones très touristiques, en France comme à l'étranger.

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : minimum CAP, reconversion après un poste en hôtellerie-restauration.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

Modalités d'inscription

- Recrutement sur dossier et entretien de motivation individuel, échange sur le projet professionnel,
- L'élève candidat doit obligatoirement être majeur dans l'année civile de l'examen,
- Jusqu'à 29 ans inclus pour les contrats en apprentissage et sans limite d'âge pour les personnes en situation d'handicap.

** Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.*

Formation par apprentissage

Code diplôme **Code RNCP**
010 33 411 6984

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

400 heures (sur 1 an).

Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

2 rythmes d'alternance possibles selon profils :

- apprentissage saisonnier : de septembre à novembre et d'avril à juin au Lycée et de décembre à mars en entreprise,
- apprentissage alterné : le mardi et mercredi au Lycée et du jeudi au samedi en entreprise.

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel le Bréda

10 Bld Jules Ferry
38580 ALLEVARD
04 76 45 00 18
secretariat@lycee-lebreda.fr
www.lycee-lebreda.fr

Contenu de formation

Matières professionnelles
Travaux Pratiques d'initiation et de perfectionnement au métier de Barman
Technologie de bar
Gestion appliquée
Informatique
Anglais professionnel

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
EP1 : Pratique professionnelle	12	Ponctuel CCF	Ecrit <i>durée : 2h</i> Pratique et oral
EP2 : Technologie	10	Ponctuel	Ecrit <i>durée : 3h00</i>

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références

	2019	2018	2017
Taux de réussite globaux	87,06%	83,99%	83,01%
• Taux de réussite CAP / CAPA / MC / TP / DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Taux de réussite Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• Taux de réussite BTS / BTSA titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Taux de réussite Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	82%	80%
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	NC
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	87%	88%	Non mesuré

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Vous pouvez poursuivre vos études soit en préparant un BP Barman ou encore en vous spécialisant avec une MC Sommelier.

Débouchés professionnels :

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

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 9 000 €

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

** Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.*

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
 - Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
- À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6€ par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Dates de la formation

Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
2021-2022	01/09/2021	30/06/2022

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2021

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, et le plus grand respect des règles d'hygiène et de sécurité. Vous êtes titulaire du CAP Commercialisation & services en Hôtel-Café-Restaurant, du CAP Cuisine, ou tout autre diplôme de niveau 3, vous avez le sens du contact humain, vous aimez travailler en équipe et vous appréciez les contacts que ce soit avec les fournisseurs, les partenaires et les clients... Également accessible par la voie de la VAE si vous avez au moins 3 ans d'expérience dans le secteur de la restauration ou du bar.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité
- Gare SNCF d'Alleverd à proximité (5 min à pied).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Restaurant d'application sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

Matériel / Équipement

- Cuisines pédagogiques
- Restaurants d'application

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel le Bréda

10 Bld Jules Ferry
38580 ALLEVARD
04 76 45 00 18
secretariat@lycee-lebreda.fr
www.lycee-lebreda.fr