

# MC mention complémentaire employé Barman

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

Pour l'alternance • Être âgé de 16 à 30 ans non révolus pour l'apprentissage • Se préinscrire en ligne • Satisfaire aux prérequis et/ ou se présenter à l'entretien de motivation • L'admission est définitive à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation Pour les salariés La formation doit être validée en amont par votre entreprise

### Prérequis pédagogiques :

• L'accès en formation est ouvert soit aux titulaires d'un diplôme classé au moins de niveau 3 relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (CAP – BAC PRO – BAC Technologique – BTS), soit aux candidats justifiant de pratique professionnelle dans la profession considérée

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

L'employé barman est un personnel qualifié en gestion de bar et relations clientèle : il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs. Il maîtrise parfaitement les techniques de réalisation de cocktails grâce à une connaissance pointue des produits et son sens développé de la créativité. Il gère les ventes : il encaisse, arrête les comptes et établit le relevé des ventes. Il accueille, conseille et converse avec les clients. Il a le goût du contact et maîtrise une ou deux langues étrangères. Le ou la titulaire du diplôme est qualifié(e) de mixologue Il travaille dans les hôtels, bars à thèmes et discothèques. Après quelques années d'expérience, il peut devenir chef barman dans un grand établissement ou directeur d'un bar mais aussi ambassadeur(rice) de marque, consultant(s).

## Contenu et modalités d'organisation

Domaine Professionnel • Pratique professionnelle : travaux pratiques du Bar • Elaboration des cocktails • Dégustation • Organisation du bar • Technologie Appliquée au bar • Connaissance des boissons • Gestion appliquée • Communication et commercialisation • Législation • Langue vivante : anglais

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

**MC employé barman - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

## Et après ?

### Suite de parcours

**Autre Mention complémentaire de la branche professionnelle – MC Sommelier • BAC Professionnel • Autres diplômes de niveau 3 de la branche professionnelle : CAP**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00334846</b>	du 01/09/2023 au 30/06/2024	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE		Non éligible	
<b>00423952</b>	du 01/09/2024 au 09/06/2025	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE		Non éligible	

00423951

du 09/09/2024 au  
06/06/2025

Poitiers (86)

CAMPUS 120 - CFA  
DE LA CCI DE LA  
VIENNE

Non  
éligible

