



## Le barman

Le barman accueille les clients, prend les commandes, assure le service au bar et maintient un environnement accueillant pour les clients. Il sert des boissons simples ou composées par ses soins, en perçoit le paiement et enregistre les ventes. Avant l'ouverture, le barman veille également à préparer le bar et à gérer l'approvisionnement et les stocks. Selon les structures, il peut être amené à encadrer et recruter du personnel.

## Objectifs de la formation

La formation **Mention complémentaire Employé barman** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Entretien des locaux,
- Effectuer la mise en place du bar,
- Réaliser les différents types de cocktails,
- Concevoir des supports de vente,
- Accueillir, conseiller et servir une clientèle française et étrangère

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Langue vivante (anglais)

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Communication
- Gestion appliquée
- Technologie
- Connaissance des produits
- Droit
- Œnologie

## Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Campus

Vannes



## Prérequis

Être titulaire au moins d'un CAP HCR et être âgé de plus de 18 ans



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



## Durée

A minima 400h - Parcours en 1 an  
Réduction de durée suivant profil



## Validation

Mention Complémentaire Employé barman, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Type de contrat

Alternance



## Frais formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

77,8 %  
Taux de réussite aux examens\*\*

100 %  
Taux de satisfaction\*\*\*\*

100 %  
Taux d'insertion\*\*\*  
dont 25 % en poursuite d'étude\*\*

36,4 %  
Taux de rupture\*\*

## Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Aisance relationnelle
- Capacité d'adaptation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne résistance physique
- Créatif et curieux

## Entreprises conseillées

- Bar branché à thème
- Restaurant avec des cartes de cocktail
- Bistrot avec des cartes de cocktail
- Brasserie avec des cartes de cocktail
- Hôtel ou palace
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

## Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

## Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- Brevet Professionnel Art du service et commercialisation en restaurant

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

## Perspectives professionnelles

- Barman dans un palace, bar d'hôtel, bar à thème, discothèque, pub, bar de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs, paquebot, casino

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
[conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
[conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
[campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
[conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

