



## MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Diplôme de Niveau 3  
Formation gratuite et rémunérée en 1 an

### Prérequis

Être titulaire d'un diplôme de l'Éducation nationale en Hôtellerie-Restauration. Les élèves doivent être vifs, en bonne condition physique, souriants et désireux de se consacrer pleinement à un métier tourné vers la connaissance des produits, la communication et la créativité.

### Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

### Objectifs

**Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman est qualifié pour :**

- Gérer un bar et accueillir la clientèle ;
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement ;
- Assurer le nettoyage et l'entretien du bar et mettre en service les différentes machines professionnelles ;
- Guider les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert ;
- Encaisser les paiements, effectuer le suivi des ventes et établir le relevé des ventes.

### Modalités pédagogiques

- Formation par apprentissage : 3 jours de formation en entreprise et 2 jours de formation à l'école.
- Les élèves sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions : **formateur référent, éducateur référent.**
- Étude encadrée, cours de FLE (Français Langue Étrangère).
  - Classe à effectif médian de 10.
  - Volume horaire total : 576 heures.

### Contenu de la formation :

- **Enseignement professionnel** : ateliers expérimentaux, travaux pratiques, technologie professionnelle, anglais professionnel, gestion appliquée.

### Tarifs

**Frais de formation** : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

### Frais annexes :

- Tenue professionnelle : 247,70 € • Malette professionnelle : 162 €
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire).

*(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).*

### Modalités d'évaluation

**Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :**

- Épreuves en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école.
- Épreuves ponctuelles : en fin de formation, fixées par le calendrier de l'Éducation nationale.

### Débouchés professionnels

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème, ou un grand établissement... **Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.**

### Équivalence, passerelles et poursuite d'études

La Mention Complémentaire Employé Barman conduit à des formations complémentaires :

- Mention Complémentaire (MC) Sommellerie.

### Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>