

MC BARMAN

MENTION COMPLÉMENTAIRE

FORMATION EN ALTERNANCE

NIVEAU IV - BAC

DURÉE : 1 AN - 425 h.



RYTHME

Formation dispensée en alternance, en présentiel sur une durée hebdomadaire basée sur 35h.

2 jours à l'ISCB / 3 jours en entreprise

PROGRAMME

- ▶ Mixologie classique et TP de bar
- ▶ Projets appliqués en bar (création de cocktails, mise en place d'une carte de bar...)
- ▶ Culture approfondie des produits de bar
- ▶ Caféologie, barista et hot drinks
- ▶ Législation relative aux boissons et gestion
- ▶ Commercialisation en Anglais

MÉTHODES & ÉVALUATIONS

- ▶ Cours magistraux, exposés, mises en situation
- ▶ Travaux pratiques et ateliers
- ▶ Groupes complets et demi-groupes
- ▶ Suivi individualisé de la Relation Centre / Entreprise
- ▶ Évaluations semestrielles écrites et orales, examens blancs, examen final

DÉBOUCHÉS

- ▶ **Exemples de métiers :**
Travailler dans les palaces, hôtels, restaurants, entreprises indépendantes (bars à thèmes, discothèques, pubs, bars liés au tourisme et aux loisirs), centres de loisirs, paquebots, casinos, chaînes de distribution et magasins spécialisés.
- ▶ **Exemple de poursuites d'étude :** Brevet Professionnel Barman

Préparez-vous aux métiers de

BARMAN

Détails sur iscb.fr/barman

Pour toute question relative aux difficultés particulières nécessitant un accompagnement, contactez "referent.handicap@iscb.fr"

58 rue Georges Delpérier, 37000 Tours
02 47 76 40 80 • iscb@iscb.fr • iscb.fr

OBJECTIFS

- ▶ Gestion d'un Bar (stock, entretien, relation avec les fournisseurs...)
- ▶ Acquérir des compétences pratiques et technologiques dans le service du bar, la maîtrise de cocktails, la commercialisation en français et en anglais.
- ▶ Former des barmen qualifiés pouvant évoluer à terme, vers des postes à responsabilités.

DIPLÔME
RECONNU PAR
L'ÉTAT

PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage : avoir entre 17 ans et 29 ans
- ▶ Contrat de professionnalisation : être demandeur d'emploi, pas de limite d'âge
- ▶ Être **titulaire d'un diplôme en salle ou en cuisine d'un niveau 3 ou supérieur** : CAP HCR, CQP serveur, BEP, BP ou un Bac professionnel de la restauration, Bac STHR, BTS MHR, Majeur avec un BAC Général, exercer depuis 6 mois au moins dans un débit de boissons...

MODALITÉS & INSCRIPTIONS

- ▶ Rentrée en septembre
- ▶ Préinscription sur le site de l'ISCB : iscb.fr/preinscription
- ▶ Inscription sur dossier et entretien de janvier à août.
- ▶ Délai pour signer un contrat d'alternance à partir du début de la formation : 3 mois (un accompagnement pour la recherche d'entreprise est proposé)

TARIFS

Formation en alternance sans frais pour l'alternant et 0 reste à charge pour l'entreprise.

- ▶ **Dispositif apprentissage** : Tarification selon le niveau de prise en charge dans le référentiel publié par **France Compétences**.
- ▶ **Dispositif contrat de professionnalisation ou Pro-A** : Tarification selon le niveau de prise en charge de l'OPCO concerné.

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

