

# Mention Complémentaire Employé.e Barman (MC Barmaid/Barman)

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Gérer les approvisionnements, les stocks.
- Gérer les relations entre les fournisseurs.
- Accueillir les clients.
- Présenter la carte et autres supports.
- Conseiller les clients dans leur choix des boissons et des cocktails.
- Prendre la commande des clients, noter et transmettre, y compris en langue étrangère (anglais).
- Préparer et servir des boissons et cocktails.
- Effectuer le suivi des ventes.
- Établir le relevé et encaisser les paiements.
- Se documenter, informer, conseiller le client sur des activités annexes.
- S'assurer du bon fonctionnement et de la propreté des matériels et des éléments d'ambiance.
- Établir un cahier des dosages, concevoir et utiliser des fiches techniques, calculer un coût, un ratio, déterminer un prix de vente.

## Entreprises d'accueil

Hôtel, Restaurant, Brasserie, Bar, Pub, Discothèque.

## Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus
- **Niveau d'entrée** : ...
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* 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
01033411	6984

## Niveau de sortie

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

## Durée de la formation

- Profil alterné : 434 heures (sur 1 an).
  - Profil saisonnier : 448 heures (sur 1 an).
- Démarrage en septembre.

## 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

En moyenne :

- Profil alterné : mardi et mercredi en UFA sauf durant les vacances scolaires, 3 jours (fin de semaine) en entreprise.
  - Profil saisonnier : de septembre à fin novembre, puis, d'avril à mi-juin en UFA, de décembre à fin mars en entreprise.
- Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise. Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Coordonnées de l'UFA



## Lycée le Bréda

10 boulevard Jules Ferry  
38580 ALLEVAR  
04 76 45 00 18  
[www.creffi.fr/allevard-le-breda/](http://www.creffi.fr/allevard-le-breda/)

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Anglais professionnel
	Informatique
Matières professionnelles	APS, Communication et commercialisation, Créativité
	Technologie de bar
	Gestion, Législation de bar

### 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
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>E1 : Pratique professionnelle</b>	3	CCF	Pratique (2 situations), Oral
<b>E2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)</b>	3	Ponctuel	Écrit (3 heures)
<b>E3 : Evaluation des activités en milieu professionnel et communication et commercialisation</b>	4	CCF	Pratique

\* 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 (Quiz, 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

### Après la formation

#### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- BP Barman.
- BAC PRO FMHR.
- BAC STHR.
- BTS.
- ...

#### Débouchés professionnels :

Barman, Garçon de café...

### Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>85%</b>	<b>90%</b>	<b>87,06%</b>
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP / DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>44%</b>	<b>44%</b>	<b>70%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>	<b>18%</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>83%</b>	<b>86%</b>	<b>87%</b>

## Modalités financières

### Aucun 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 moyen préconisé par France Compétences : 9 000 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## 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 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> 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

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- 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.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de juin 2022.**

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.

\* 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.

## Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : 6002
- Transports scolaires : G20
- Gare TGV Ter à proximité : Gare TER de Goncelin et de Pontcharra

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

Lycée des métiers labellisé, Groupe CREEFI, Partenariats entreprises, voyage d'étude : balade gourmande.

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

## Matériel / Équipement

Plateau technique complet au restaurant d'application (salle café/brasserie et salle de restaurant, terrasse, office, zones de stockages) : comptoir bar, équipements nécessaires (froid, machine et moulin à café, machine à glaçon, mobilier café/brasserie et terrasse. Salle informatique et espace numérique.

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée le Bréda

10 boulevard Jules Ferry  
38580 ALLEVARD  
04 76 45 00 18  
[www.creefi.fr/allevard-le-breda/](http://www.creefi.fr/allevard-le-breda/)

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
[cfa@akteap.cneap.fr](mailto:cfa@akteap.cneap.fr)  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026