



La Mention complémentaire (MC) Employé Barman

Le titulaire de cette MC est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.

Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

Niveau du diplôme

Diplôme de l'Éducation nationale de niveau 3

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP37379

[RNCP37379 - MC5 - Employé barman - France Compétences \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr/fr/repertoire-national-des-certifications-professionnelles/fiche/37379)

Prérequis

La MC Employé Barman est accessible aux candidats titulaires d'un Bac Pro, d'un BP ou d'un CAP dans les domaines de l'Hôtellerie/ Restauration.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Objectif général

Obtenir la Mention complémentaire Employé Barman

Objectifs de la formation

- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs,
- Préparer et servir les boissons et les cocktails classiques ou de création,
- Accueillir, servir, conseiller les clients dans le respect de la législation des débits de boissons,
- Gérer les ventes,
- Entretien et nettoyer le bar,

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/D023.html>

Durée de la formation

400 h d'enseignement en 1 an

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- E1 : Pratique professionnelle
- E2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelles
- E3 : Evaluation des activités en milieu professionnel et communication commercialisation

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et examen

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Mention complémentaire Employé barman			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – pratique professionnelle	U1	3	CCF		Ponctuel écrit, oral pratique	1 h
E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U2	3	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h
E3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation	U3	4	CCF		Ponctuel oral	20 min

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8 juin 1995).

Débouchés professionnels

L'employé barman peut travailler dans les brasseries, les cafés-restaurants, de nombreux hôtels indépendants ou appartenant à un groupe. Le recrutement s'effectue aussi dans les discothèques, dans les moyens de transport de luxe et les complexes touristiques.

Code ROME : G1801 – Café, bar brasserie

Poursuites d'études

BP Barman (RNCP 969)

BAC Professionnel Commercialisation et service en Restauration (RNCP 37909)

BP Arts du service et commercialisation en restauration (RNCP 37558)