

MC

EMPLOYÉ BARMAN

▾ QUELLES MODALITÉS D'ADMISSION ?

Être titulaire du :

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Bac pro Commercialisation et service en restauration
- Bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)
- BTS management hôtellerie- restauration option B « Management d'unité de production culinaire »

▾ QUELS ENSEIGNEMENTS ?

La formation se compose de 24 semaines en établissement et de 8 semaines en entreprise.

La formation permet notamment d'acquérir des connaissances en :

- Relations sociales et communication
- Gestion informatique des stocks
- Gestion et commerce
- Techniques de bar travaux pratiques
- Connaissance des produits
- Législation
- Anglais
- EPS

▾ POUR QUELLES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ?

Le titulaire de cette MC est qualifié en gestion de bar et en accueil de la clientèle.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Il doit avoir le goût du contact ainsi qu'une bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout, etc.).

Dans ce métier, la maîtrise d'une ou deux langues étrangères est un atout.

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



© Alain Potignon / Onisep

▾ QUEL ÉTABLISSEMENT ?

Lycée des métiers Vauban

22 rue Faidherbe
89010 Auxerre

03 86 72 59 80

<http://lyc89-vauban.ac-dijon.fr>

