

## Mention Complémentaire Employé barman

En Apprentissage

### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Mention Complémentaire)

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

### RYTHME

2 semaines d'école/  
2 semaines d'entreprise

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -  
Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires  
d'un :

- baccalauréat général ou  
technologique et ayant  
suivi une MAN Hôtellerie  
Restauration
- ou baccalauréat  
professionnel ou  
technologique du  
domaine de  
l'hôtellerie  
restauration
- ou CAP du domaine de  
l'hôtellerie restauration

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

### OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman maîtrise parfaitement les techniques de réalisation de cocktails. Il ou elle a une connaissance pointue des produits et un sens accru de l'hospitalité.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des productions à partir de matières premières (spiritueux, glace, ...) en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Maîtriser tous les paramètres du cocktail (cuissons, distillations, ...).

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Enseignement professionnel :

- TP Barman (environ 61 % du temps de formation)
- Technologie du Bar
- Connaissances produits
- Gestion appliquée, législation
- Communication
- Sciences appliquées

#### Enseignement général :

- Anglais (y compris des TP en anglais)
- Espagnol (y compris des TP en espagnol)

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)

## LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2020  
(100% en 2019)

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme est un(e) véritable chef(fe) liquides. Qualifié(e) de mixologue, il ou elle peut travailler en tant que barman/barmaid. Il ou elle peut également devenir ambassadeur(rice) de marque, consultant(e), formateur(rice) ou encore chef(fe) d'entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- BP Barman

## TARIFS ET FRAIS

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).  
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

### CONTACT

Patricia Garnier

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 17

pgarnier@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

Guillaume Coppéré

Responsable promotion - Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 14/12/2020

PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE