

Mention Complémentaire Employé.e Barman parcours Barista

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** : être majeur.
- **Niveau d'entrée** : être titulaire d'un des diplômes suivants : BTS MHR option Restaurant, Bac Technologique ST-HR, Bac Pro CSR, CAP CSHCR, BP Restaurant.
- **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'État de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

400 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 : 12 semaines dans l'année, entre Sept et Juin
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



Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
contact@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Communication et expression française <ul style="list-style-type: none"> • Communication orale et relations humaines • Communication & négociation commerciale, écrite et numérique
	Langue Vivante Étrangère 1 : Anglais Professionnel
	Gestion Législation
Matières professionnelles	Bar Technologies Appliquées <ul style="list-style-type: none"> • Culture Professionnelle • Connaissance Des Produits Et Des Alcools
	Bar Pratique Professionnelle <ul style="list-style-type: none"> • Technique Commerciale – Mise En Vente - Commercialisation • Technique De Bar & Service Client • Technique Barista – Coffee Shop • Relation Client & Accueil • Technique Animation, Flair Et Show Barman • Gestion Des Approvisionnements & Des Stocks

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 *

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
E1. Pratique professionnelle	3	CCF	Pratique, Écrit & Oral
E2. Étude d'une situation professionnelle	3	Ponctuel	Écrit
E3. Activités en milieu professionnel et communication et commercialisation	4	CCF	Évaluation en entreprise & Oral

* 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 MHR en Hôtellerie Restauration.
- Licence Pro en Hôtellerie Restauration.
- ...

Débouchés professionnels :

Le titulaire de la MC Barman + parcours Barista peut exercer dans les structures suivantes :

- Bar d'hôtel de luxe
- Bar de brasserie ou de restaurant
- Bar de night club
- Bar à thème / bar a cocktail
- Bar événementiel
- Coffee shop
- Les complexes hôteliers type village vacances hotellerie de plein air & bar de plage...

Le titulaire de la MC Barman + parcours Barista commencera commis barman, deviendra barman puis chef barman voir directeur beverage.

Vous accompagnerez l'équipe de bar et a terme vous êtes susceptible de diriger le service.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
Taux de réussite globaux	85%	90%	87,06%
• 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%	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	44%	44%	70%
Taux de poursuite d'étude	50%	44%	18%
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	83%	86%	87%

Modalités financières

Aucuns 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 annuel moyen préconisé par France Compétences : 9 000 €.

Pour les employeurs publics d'État 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 ^{er} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^e année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^e 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^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (max. 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (max. 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 (sous réserve du nombre de places disponibles).

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 exclusivement sous statut d'apprentissage

* 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 sur place.
- Possibilité de garer moto et vélo à l'intérieur de l'établissement.
- Ligne de BUS STAS n°13 et TIL 106 (arrêt devant l'établissement).
- Gare TGV à St Etienne Châteaucreux.

Accessibilité P.M.R.

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Installée dans « le Château Colcombet », ancienne demeure bourgeoise du siècle dernier, elle offre une palette étendue de formations aux métiers de l'hôtellerie restauration tourisme, de la 3^e prépa métiers au BTS (Bac+2) et Licence Pro (Bac+3).

- Forte d'une solide réputation d'excellence, l'école hôtelière Renouveau, s'appuie sur une équipe d'enseignants expérimentés et issus du monde professionnel. Cette richesse de profils permet une qualité de formation unanimement reconnue par tous nos partenaires, tant avec le milieu économique qu'avec les professionnels du secteur.

• Restauration

- Self sur site
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Internat sur St Etienne
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

Matériel / Équipement

Les plateaux techniques de l'établissement équipés et fonctionnels offrent des conditions de formation fidèles au monde professionnel actuel.

- 4 cuisines.
- 3 restaurants.

Coordonnées de l'UFA



Le Renouveau

Allée Colcombet
42530 SAINT GENEST LERPT
04 77 90 76 80
contact@lerenouveau.org
www.lerenouveau.org

CFA de rattachement :



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

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