

Certificat de Spécialisation MÉTIERS DU BAR

Diplôme de niveau 4 - RNCP 37379*

Modalités d'accès :

En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage*

***Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

En formation continue : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...



Pré-requis / Modalités d'inscription :

Etre titulaire d'un BAC Général, Technologique ou Professionnel (tous secteurs) ou d'une certification classée en niveau IV

Pour l'alternance, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour vous accompagner dans vos recherches d'un employeur, le CFA dispose d'un service Relations entreprises.

Pour la formation continue : après entretien avec le Pôle formation continue du CFA.

Durée et coût :

La formation se déroule sur 1 an (possibilité d'allonger le parcours selon test de positionnement)

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 54% et 100% du SMIC (selon l'âge)

Pour la formation continue : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

Objectifs : Compétences et Aptitudes

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman est un professionnel qualifié qui maîtrise, au sein d'un bar, les préparations de boissons et utilise ses connaissances dans les boissons. Il accueille une clientèle française et étrangère.

Compétences : Confection de cocktails et préparation de boissons, Élaboration de fiches techniques de cocktails, Connaissance de la législation en vigueur et des règles de gestion, Commercialisation et communication appliquées au Bar.

Déroulé de la formation :

Modalités pédagogiques :

Formation en alternance : présentiel et en alternance dans une entreprise.

Formation continue : présentiel avec stages obligatoires en entreprises.

Enseignement professionnel (Pratique et Technologie appliquées au Bar, Gestion) : 30 heures/semaine

Enseignement général (Anglais, Droit) : 5 heures/semaine

Moyens : 1 Bar d'application au sein du restaurant ouvert au public, salles de formation générale, salle informatique

Pédagogie : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.

Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Poursuite d'Etudes :

BP Arts du service et commercialisation en restaurant

CS Sommellerie



Taux de réussite à l'examen 2023
MC Employé Barman : 100%
Pour 6 candidats présentés



Taux de poursuite d'études
après la MC Barman : 0%



Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 82% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale

Emploi

**Taux d'insertion
professionnelle 2023 : 100%**
Même métier : 100%



Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

Contacts :

Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53

Service inscriptions : 04.93.90.43.50

Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59

Référent handicap : 04.89.82.22.58

Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76

Pré-inscription



contactcfa@ville-cannes.fr



[facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)



facultedesmetiers.cannes.com



[faculte_des_metiers_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)