



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

MENTION COMPLÉMENTAIRE Employé Barman



LES EXIGENCES INDISPENSABLES POUR REUSSIR DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman occupe un poste dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

QUALITES PHYSIQUES	QUALITES MORALES
<p>Être en bonne santé.</p> <p>Avoir une bonne résistance physique.</p> <p>Faire preuve de dextérité.</p> <p>Être élégant et avoir de la prestance.</p>	<p>Être honnête et franc.</p> <p>Avoir un esprit d'équipe.</p> <p>Être poli, aimable et respectueux.</p> <p>Être patient et calme.</p> <p>Savoir faire preuve de courtoisie et de savoir vivre.</p>
QUALITES INTELLECTUELLES	EXIGENCES PROFESSIONNELLES
<p>Savoir s'exprimer oralement.</p> <p>Parler une langue étrangère.</p> <p>Avoir de la mémoire.</p> <p>Faire preuve de culture générale.</p>	<p>Être organisé dans son travail.</p> <p>Maîtriser les techniques de la profession.</p> <p>Avoir une tenue vestimentaire toujours correcte et propre.</p> <p>Posséder une bonne hygiène corporelle.</p>

Les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration offre aux plus motivés d'entre vous de belles perspectives de carrière.

LA FORMATION :

Admission :

L'accès en formation est ouvert aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau III relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie, soit aux candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée.

La formation se prépare en 1 an.



<p>♦ Fonction 1 : Mise en place</p>	<p>Il effectue l'entretien des locaux, du mobilier et du matériel afin d'y recevoir la clientèle. Il réceptionne les livraisons et contrôle les stocks et participe aux opérations d'inventaire. Il dresse la liste des produits nécessaires à la prestation de service. Il effectue la mise en place du bar et de la salle de consommation.</p>
<p>♦ Fonction 2 : Communication</p>	<p>Il accueille, participe à la prise en charge de la clientèle du premier contact à la prise de congé. Il renseigne la clientèle sur les activités touristiques, culturelles... y compris en langue étrangère.</p>
<p>♦ Fonction 3 : Vente – Préparation - Service</p>	<p>Il présente la carte des cocktails et fait la promotion des prestations et des cocktails du jour et des produits spécifiques. Il conseille et argumente la clientèle dans ses choix. Il prend les commandes et les transmette aux services intéressés. Il procède à la facturation et aux encaissements des prestations servies.</p>

♦ Périodes de formation en milieu professionnel

Les élèves effectuent 12 semaines de stage en entreprise obligatoires durant l'année de formation. Ces périodes de formation en milieu professionnel font l'objet d'évaluations en entreprise pour l'obtention du diplôme.

LES EQUIPEMENTS :



Les élèves en formation de MC employé Barman ont à leur disposition un bar d'application et d'une salle de dégustation dédiée ainsi qu'un restaurant d'application avec matériel évolutif.

Ils bénéficient de tous les services du Lycée La Hotoie : Internet, CDI, Restauration, internat (sous conditions), salle de sports etc.



DEBOUCHES A L'ISSUE DE LA FORMATION ET EMPLOIS CONCERNES :



Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman est amené à exercer son activité dans les palaces, hôtels, restaurants, bar à thème, discothèque, pub ainsi que dans les bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos etc.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilités.



POURSUITES D'ETUDES :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Barman est appelé à s'insérer dans la vie active.



80 rue du Bâtonnier de MAHIU
B.P. 6
80016 AMIENS CEDEX 1
☎ 03 22 22 47 47
✉ ce.0801882L@ac-amiens.fr



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie
L'Annexe Hôtelière
25 bvd GUYENCOURT
80000 AMIENS

Contact :

Nicolas LEMOISSON,
Directeur délégué aux formations.

Tél. : 03 22 94 40 51

Nicolas.lemoisson@ac-amiens.fr

Suivez notre actualité sur  @lyceehotelierlahotoie