

## Catalogue de l'offre sélectionnée

### Critères retenus

- > Structure : GRETA DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE PARIS
- > Formacode : 42716 café brasserie



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

## Sommaire

### ))) L'offre de formation

#### **Hôtellerie - Restauration - Tourisme**

##### **Café brasserie**

- MC Employé(e) barman

*Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Éducation nationale.*

3

## MC Employé(e) barman

Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Éducation nationale.

Certification accessible par la VAE

### > Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Particulier, individuel

### > Dates

Du 07/10/2024 au 28/05/2025

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié ou disposant d'un financement

### > Durée

510 H (en centre), 490 H (en entreprise)

Le jury final pour la validation de la formation à lieu durant la dernière quinzaine du mois de juin  
En 1 an

### > Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel

### > Coût de la formation

Nous contacter pour une étude personnalisée.

### > Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS  
Lycée professionnel Belliard  
135 rue Belliard - 75018 PARIS  
Paris intra muros

### > Contact

GRETA METEHOR PARIS  
ECOLE NATIONALE DE  
COMMERCE  
70, Bd Bessières - 75017 PARIS  
Tél : 01 44 85 85 40  
Fax : 01 44 85 85 17  
info@gretameteHOR.com  
https://www.gretameteHOR.com

### > Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA  
METEHOR PARIS  
recrutement.hrt@gretameteHOR.com  
Référente handicap : Bénédicte DE  
VALICOURT  
Tél : 09 53 21 34 49  
b.de.valicourt@gretameteHOR.com

### ))) OBJECTIFS

Acquérir les compétences requises pour réaliser les boissons et cocktails répondant aux souhaits de la clientèle, en mettant en œuvre les techniques de préparation et de service ainsi que les techniques de vente et de communication :

- Gérer un bar et accueillir la clientèle;
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de l'établissement;
- Assurer le nettoyage et l'entretien du bar, faire la plonge et mettre en service les machines réfrigérantes et les machines à café;
- Guider les clients dans le choix des boissons et cocktails préparés et servis;
- Encaisser les paiements, effectuer le suivi des ventes et établir le relevé des ventes.

### ))) PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou 4 dans le domaine de l'hôtellerie restauration ou justifier d'une activité professionnelle salariée de 3 ans dans le service en salle ou le bar.
- Dispense de diplôme du domaine de niveau V ou de 3 années d'expérience dans le secteur professionnel pour les demandeurs d'emploi ou en reconversion professionnelle ayant interrompu leurs études depuis plus de deux ans.

### ))) CONTENUS

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques d'initiation et de perfectionnement au métier de barman;
- Technologies de bar;
- Anglais professionnel;
- Législation appliquée au bar;
- Gestion appliquée et démarche qualité;
- Communication et fonctions commerciales;
- Sensibilisation au développement durable, à l'écocitoyenneté, aux principes de non discrimination.

### ))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, travaux pratiques  
Prévoir l'achat de la mallette du barman/barmaid.

### ))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test

### ))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

MC Employé(e) barman  
Contrôle continu et Jury final