

## CONDITIONS pour postuler

- Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un CAP CSHCR, BAC PRO CSR, BAC TECHNOLOGIQUE Hôtellerie ou plus.

## Comment CANDIDATER ?

Contactez-nous au 05.53.35.72.72 ou par email à [contact@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:contact@ecoles.dordogne.cci.fr)

Un lien sera fourni vers un formulaire de candidature.

Complétez-le en indiquant les souhaits de formation

## Pour continuer...

- Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

[ecoles.dordogne.cci.fr](http://ecoles.dordogne.cci.fr)



## Les écoles



APPRENTISSAGE | FORMATION INITIALE  
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR | FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle  
12, avenue Henry Deluc  
24750 Boulazac-Isle-Manoire  
T. 05 53 35 72 72  
[contact@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:contact@ecoles.dordogne.cci.fr)



**CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !**

## Les écoles



# MENTION COMPLÉMENTAIRE Barman

1 an

**CUISINE SERVICE  
HÉBERGEMENT**



## RÉALISER

- Mettre en place les locaux, matériels et produits
- Doser en utilisant une verrerie adaptée
- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir, assurer le suivi du service
- Enregistrer, facturer et encaisser une commande

## COMMUNIQUER

- Accueillir le client
- Utiliser les supports de vente
- Conseiller et orienter le choix du client
- S'informer pour mieux informer le client
- Participer à l'animation du point de vente

## CONTRÔLER, GÉRER

- Réceptionner les approvisionnements
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel
- Elaborer et utiliser une fiche technique
- Effectuer les opérations de caisse

## OBJECTIFS de la formation

- Maîtriser les techniques de préparation des boissons alliéés
- Participer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère
- Assurer la mise en place du bar, la préparation des boissons et le service

## Le PUBLIC

- Apprenti (de 16 à 30 ans) sous contrat d'apprentissage (455 h de formation sur 1 an) - Possibilité stage «Pass Métier» (nous consulter)
- Apprenti en situation de handicap : pas de limite d'âge
- Alternant (de 16 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation
- Salarié ou demandeur d'emploi (parcours individualisé : nous consulter)

## QUEL TYPE de structure ?

Palaces | Hôtels | Restaurants | Entreprises indépendantes telles que bar à thèmes | Discothèques | Pubs | Bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos

## Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée
- Mention Complémentaire : Diplôme d'État - Spécialisation employé.e qualifié.e
- 1 an

## Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

## Au PROGRAMME...

- Elaboration des produits
- Règles de composition des cocktails
- Dégustation
- Agencement et équipement du bar et de l'office
- Législation
- Gestion appliquée
- Communication
- Langue vivante (anglais)