



Certificat de spécialisation

Métiers du bar

OBJECTIFS

Professionnel qualifié qui maîtrise, au sein d'un bar, les préparations de boissons et utilise ses connaissances dans le domaine des boissons. Il participe ainsi à l'accueil d'une clientèle française et étrangère.

L'employé barman est qualifié en gestion de bar et relations clientèle :

- Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.
- Il entretient et nettoie le bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café.
- Il prépare et sert les boissons et les cocktails classiques ou ceux qu'il crée.
- Il gère les ventes : il encaisse, arrête les comptes et établit le relevé des ventes
- Il accueille, conseille et converse avec les clients. Il a le goût du contact et maîtrise une ou deux langues étrangères.

Il travaille dans les hôtels, bars à thèmes et discothèques et doit s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout, etc...). Après quelques années d'expérience, il peut devenir chef barman dans un grand établissement ou directeur d'un bar.

PROFIL DES ELEVES

- Ouvert aux élèves titulaire d'un BACCALAUREAT général ou technologique ou professionnel
- Sérieux
- Assiduité
- Patience
- Rigueur
- Bonne résistance physique
- Contact facile avec autrui
- Capacité d'écoute et de dialogue.

CONTENU DE LA FORMATION

- 12 semaines en centre de formation et le reste en entreprise.
- Formation en apprentissage uniquement.

DEBOUCHES ET POURSUITES D'ETUDES

- **Secteurs d'activités** : Hôtel, palace, restaurant, Bar à thème, discothèque, pub, Centre de loisirs, paquebot, casino
- **Type d'emplois accessibles** : commis de bar, employé(e) barman/barmaid
- **Poursuite d'études** :
 - BTS Management en hôtellerie-Restaurations
 - BP Arts du Service et Commercialisation en restauration
 - BP Sommelier ou barman

LYCEE PROFESSIONNEL DU MARQUENTERRE

2 RUE DU MARAIS, 80120 RUE

03.22.25.34.34

@ : ce.0801739f@ac-amiens.fr



Lycée des Métiers du Marquenterre