

DEVENEZ **BARMAN**



Le BP Barman est un diplôme qui se prépare en 2 ans en alternance à partir de 18 ans en complément d'un autre diplôme de l'hôtellerie-restauration (CAP, BP, BEP, MC Cuisinier en Desserts de Restaurant, BP Sommellerie...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier.

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PUBLIC : En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 29 ans, après un CAP service en restauration.

En formation continue : + de 30 ans.
RQTH sans limite d'âge.

PREREQUIS : Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base + 1 CAP Service

QUALITÉS REQUISES :

- Diplomatie
- Dynamisme
- Hygiène rigoureuse
- Contact aisé avec la clientèle
- Organisation

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.
- Passer un entretien de motivation.

RENTRÉE :

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info première rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au campus (sauf -15ans)

DIPLÔME : Brevet Professionnel
Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

DURÉE : Formation en 2 ans ; 1 an sous certaines conditions.

RYTHME : sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

Domaine professionnel

- Travaux pratiques en restaurant pédagogique et laboratoire de dégustation
- Visite pédagogique et intervenant hebdomadaire
- Analyse sensorielle
- Connaissance produit
- Droit et législation des boissons
- Initiation à l'œnologie
- Gestion appliquée
- Vente

Domaine général

- Langue vivante Anglais professionnel

Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge

COÛT DE LA FORMATION :

Coût contrat 8 503€/an

Coût pour l'apprenti : 0€/an

formation financée à 100% par les OPCO

Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**Personne à Mobilité Réduite*

MODALITES D'EVALUATION : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF

En fonction du statut

Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE BP BARMAN : 100% EN 2024

TAUX DE RÉUSSITE MC (ÉQUIVALENT CS) : 100% EN 2024

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :

- CS Sommelier en 1 an

EMPLOYABILITÉ : 87% EN 2022-2023 (SOURCE INSERJEUNES)

EMPLOI TYPE : Dans un restaurant, un hôtel, une brasserie ou un bar, le barman est celui qui tient le bar de l'établissement. Il sert les boissons commandées par les clients, il réalise les cocktails classiques de la carte et propose également des compositions de son choix. Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée. Il assure également la tenue de la caisse, la gestion des stocks des boissons : les commandes auprès des fournisseurs, la réception et le rangement des bouteilles. Il supervise également le nettoyage et la maintenance des machines et des équipements du bar. Dans un bar de taille importante, il peut être secondé par des commis de bar et des serveurs

Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.

Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.

Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

crédit photo : Patrick Rougère

