



# MC5 EMPLOYÉ BARMAN

**RNCP37379 – Niveau 3**

## LES OBJECTIFS

Le titulaire de la MC employé Barman est un professionnel qualifié qui maîtrise au sein d'un bar les préparations de boissons. Il participe à l'accueil d'une clientèle française et étrangère. Il est capable de :

- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.
- Entretien et nettoyage du bar, de la verrerie et du matériel.
- Elaboration et service des boissons et des cocktails classiques ou ses créations
- Accueillir, conseiller et dialoguer avec les clients.
- Gestion des ventes : encaisse, arrête les comptes et établit le relevé des ventes.

## LE PROGRAMME

La MC est composé de 3 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 37379](#)

- ⇒ **Confection de cocktails et préparation de boissons.**
- ⇒ **Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar.**
- ⇒ **Communication et commercialisation appliqué au bar.**

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

## LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

### Durée et horaires

490h en 1 an  
Horaires de cours possibles  
entre 8h et 18h

### Modalités

Alternance 2 jours/semaine au  
CFA et 3 jours en entreprise  
En présentiel

### Les conditions d'admission

En apprentissage :  
Être âgé(e) entre 18 et 29 ans  
En formation continue :  
Nous consulter

### Les prérequis

Être titulaire du CAP Restaurant  
ou du CAP Commercialisation  
et service en Hôtel-Café-  
Restaurant

## Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)

La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO

EC : Nous consulter

## LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web [www.ima95.fr](http://www.ima95.fr) ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 . Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

## LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

La Mention Complémentaire "Employé Barman" est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

### Poursuite de formation en :

- BP Barman
- MC Sommellerie

*Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.*

**Référent handicap :**  
*Handicap.95@cma-idf.fr*

## LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS



### IMA Cergy-Pontoise UAI 0952108A

Service des développeurs de l'apprentissage  
par téléphone au 01.34.35.80.36  
ou par mail : [ima.cergy@cma-idf.fr](mailto:ima.cergy@cma-idf.fr)



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national «Emploi et Inclusion» 2014-2020



MINISTÈRE  
DU TRAVAIL,  
DE L'EMPLOI  
ET DE L'INSERTION  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*