

	Mention Complémentaire BARMAN
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Organiser en amont sa production Produire et présenter des desserts de restaurants Acquérir une riche expérience en pâtisserie, décors d'assiettes et buffet de desserts Maîtriser la préparation de desserts de restaurant et d'entremets sucrés Etre en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail Déguster, analyser et justifier sa production
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier ou d'un Bac Techno HCR ou d'un BAC Pro HR
Modalité d'admission et Délais d'accès	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p><u>En apprentissage</u> : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année</p> <p>Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p><u>Hors apprentissage</u> : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
Durée	420 h en 1 an uniquement
Tarif	<p>Prise en charge complete pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en chare partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation (proposition d'un parcours Personnalisé)</p>
CONTENU	<p>Domaine Professionnel :</p> <p>Production de desserts servis en restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser son poste de travail • Inventorier les besoins spécifiques au service • Contrôler les fabrications • Effectuer les différentes mises en place • Déguster les desserts et argumenter • Assurer les prestations <p>Hygiène alimentaire et coûts en restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner et contrôler les livraisons • Contrôler les stocks de matières premières • Assurer les opérations de fin de service • Orienter les ventes <p>Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévoir les matériels • Participer aux achats • Participer à la conception des supports de vente • S'intégrer à une équipe • Etablir une relation avec les différents services • Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pour tous</u> : Formation en présentiel et en distanciel • <u>Moyens matériels</u> : cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication. • <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Modalités Évaluation Examen	<p>Examen ponctuel</p> <p>Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences</p>
Qualification et Certificateur	<p>Mention Complémentaire Diplôme de NIVEAU III</p> <p>Code RNCP 37379 du 27/02/2023</p> <p>Certificateur : Ministère Education nationale et de la Jeunesse</p> <p>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/</p>
Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> • En fonction du diplôme Obtenu Avant : CAP Cuisine / CAP Pâtissier • Pack « créateur » pour création d'entreprise
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> • Commis de Bar • Employé barman / Employée barmaid

Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue jean moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr