Les élèves de Mention Complémentaire Barman sont formés aux tâches qu'un employé barman est amené à exécuter dans les différents types de bars (à cocktails, bar d'hôtels, bar de restaurants, ...) : accueil, conseil sur le choix des boissons et des mélanges, préparation des différents types de cocktails selon une méthode bien définie, mise en place de la cave du jour et du bar, utilisation de machines (caisse enregistreuse, machine à café, lave-verres,...), entretien du bar, ...

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque.

Il doit avoir le goût du contact ainsi qu'une bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout, ...). Dans ce métier, la maîtrise d'une ou deux langues étrangères est un atout.

Recrutement

Après un CAP Restaurant, un Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration, un Baccalauréat Sciences Technologies Hôtellerie Restauration, ou un BTS Management Hôtellerie et Restauration.

Durée des études : 1 an.

Déroulement de la formation

Formation en 20 h hebdomadaires

- Enseignement professionnel
- Enseignement général
- Périodes de formation en entreprise de 10 semaines en 2 périodes
- Activités professionnelles

Débouchés

- Barman
- Garçon de café

académie Nancy-Metz
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

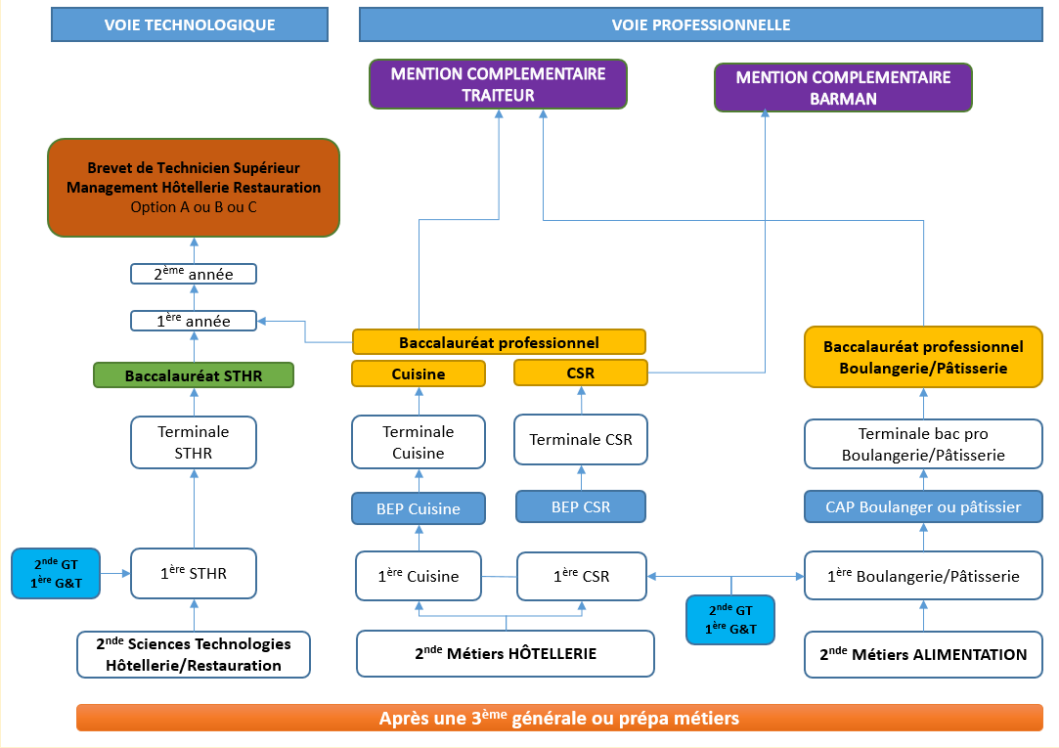
Lycée des Métiers
Hôtellerie – Restauration
JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN
32 boulevard d'Alsace
BP 127
88407 Gérardmer Cédex

Lycée des Métiers Hôtellerie – Restauration JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN

MENTION COMPLEMENTAIRE BARMAN

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
jbs Chardin
GÉRARDMER

NOS FORMATIONS …..



Vie sportive et culturelle

Le lycée est au centre de la ville de Gérardmer, les élèves ont la possibilité de pratiquer et de bénéficier de nombreuses activités.

- Des randonnées skis/raquettes organisées en hiver.
- Un bowling, une patinoire, une piscine, l'aviron, les arts martiaux, les sports collectifs donnent la possibilité à chacun de pratiquer les sports dans le cadre de clubs ou de l'UNSS.

La culture est aussi une source d'enrichissement pour ceux qui le souhaitent à travers le cinéma, le théâtre, les concerts de musique, les spectacles.
Les volontaires pourront participer à l'atelier cinéma/théâtre et monter tous les ans film ou pièce de théâtre.

Ouverture internationale

De nombreuses mobilités dans le cadre des projets européens ERASMUS, MACAESUP sont mises en place (Italie, Portugal, Allemagne, Luxembourg, Irlande, Ecosse, Danemark, Polynésie, ...)
L'établissement possède un réseau international, celui-ci est principalement constitué par d'anciens élèves qui occupent des fonctions à responsabilité dans toutes les parties du globe. Ce réseau facilite ainsi des carrières internationales pour nos élèves.

Les professeurs révèlent les qualités de nombreux élèves en les faisant participer à des concours prestigieux (concours général des métiers, trophée MILLE, Objectif top chef, Meilleur Apprenti de France, Championnat de France des Desserts, etc).

L'établissement participe activement à des manifestations extérieures locales et nationales (Fantastic'arts, Salon international de l'agriculture de Paris,)

Une vie scolaire dynamique

Un foyer entièrement rénové verra le jour à la rentrée 2020 avec, à la disposition des élèves, billard, TV, ordinateurs. Une autre partie de ce foyer est gérée par l'association des étudiants BTS Management Hôtellerie Restauration.
Des animations régulières sous forme de clubs et sorties sont proposées chaque semaine (cinéma, bowling, karting, patinoire, karaoké, yoga, etc)

Un internat moderne filles et garçons

L'hébergement des élèves se situent dans les locaux sur le même site que le lycée.
Des espaces de vie pour 3 à 4 élèves avec bureau individuel pour travailler lorsque tout le monde regagne sa chambre.
L'internat ouvre du dimanche soir 20h30 au vendredi 17h30.