



objectifs

- Réaliser et mettre les plats en valeur

-Gérer l’approvisionnement des stocks et les

Relations clientèles

- Travailler les produits sucrés et salés

-Respecter les procédures d’hygiène

Et de sécurité en vigueur ainsi que les

Préconisations liées au développement

Durable.

-Collaborer au bon fonctionnement de

L’entreprise.

Elaboration des menus

Connaissances de ses produits

Organisation de manifestation

Contenus

⬝ Travaux pratiques cuisine

⬝ Travaux pratique pâtisserie

⬝Technologie culinaire

⬝ Sciences appliquées

⬝ Arts appliqués

⬝ Anglais

⬝ Gestion appliquée

⬝ Français

⬝ Heures d’accompagnement et de Suivi

⬝ Période d’application en milieu professionnel

Modalités pédagogiques

Ouverte en Formation Scolaire classique et en Apprentissage

Formation organisée en modules, alternant des activités collectives.

De 16 à 19 semaines en entreprise

Publics

Tout public ayant un diplôme hôtelier en Cuisine

Pré-requis

- Etre titulaire d’un diplôme de la restauration de niveau V ou IV (CAP, BEP, BAC PRO, BAC Technologique) ou justifier de 3 ans d’expérience professionnelle dans la profession considérée.

- Etre âgé d’au moins 18 ans au début de la formation

- Sens de l’organisation et du travail physique

- Bonne forme et résistance physique

- Tenue vestimentaire et corporelle irréprochable.

- Ponctualité, assiduité

Modalités d’admission

Validation

Diplôme de l’Education Nationale : **Mention Complémentaire « Employé Barman »**

(diplôme rénové en 2008)

**services valideurs**

Ministère de l'Education Nationale

Modalités de validation

Dispositif d’appréciation des résultats prévu par le Greta (article L 6353-1 du code du travail)

intervenants

Formateurs spécialisés et consultants agréés par le GRETA.

objectifs

⬝ Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

⬝ Entretenir et nettoyer le bar, faire la plonge et mettre en service les machines réfrigérantes et les machines à café.

⬝ Préparer et servir les boissons et les cocktails classiques ou ceux qu’il crée

⬝ Gérer les ventes : encaisser, arrêter les comptes et établir le relevé des ventes.

⬝ Accueillir, conseiller et converser avec les clients

Contenus

• Technologie - législation : **56h**

• Travaux pratiques bar : **196h**

• Connaissances des produits : **64h**

• Anglais : **34h**

• Techniques de communication et commercialisation : **56h**

• Gestion appliquée : **42h**

• Jonglage : **42h**

Modalités pédagogiques

Formation en groupe avec alternance de travaux en groupe et individualisés

Publics

Demandeur d’emploi, personne bénéficiant d’un plan de formation en entreprise, d’un contrat de professionnalisation, d’un congé individuel de formation ou autre.

Pré-requis

- Etre titulaire d’un diplôme de la restauration de niveau V ou IV (CAP, BEP, BAC PRO, BAC Technologique) ou justifier de 3 ans d’expérience professionnelle dans la profession considérée.

- Etre âgé d’au moins 18 ans au début de la formation

- Sens de l’organisation et du travail physique

- Bonne forme et résistance physique

- Tenue vestimentaire et corporelle irréprochable.

- Ponctualité, assiduité

Modalités d’admission

Validation

Diplôme de l’Education Nationale : **Mention Complémentaire « Employé Barman »**

(diplôme rénové en 2008)

**services valideurs**

Ministère de l'Education Nationale

Modalités de validation

Dispositif d’appréciation des résultats prévu par le Greta (article L 6353-1 du code du travail)

intervenants

Formateurs spécialisés et consultants agréés par le GRETA.

objectifs

⬝ Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

⬝ Entretenir et nettoyer le bar, faire la plonge et mettre en service les machines réfrigérantes et les machines à café.

⬝ Préparer et servir les boissons et les cocktails classiques ou ceux qu’il crée

⬝ Gérer les ventes : encaisser, arrêter les comptes et établir le relevé des ventes.

⬝ Accueillir, conseiller et converser avec les clients

Contenus

• Technologie - législation : **56h**

• Travaux pratiques bar : **196h**

• Connaissances des produits : **64h**

• Anglais : **34h**

• Techniques de communication et commercialisation : **56h**

• Gestion appliquée : **42h**

• Jonglage : **42h**

Modalités pédagogiques

Formation en groupe avec alternance de travaux en groupe et individualisés

Publics

Demandeur d’emploi, personne bénéficiant d’un plan de formation en entreprise, d’un contrat de professionnalisation, d’un congé individuel de formation ou autre.

Pré-requis

- Etre titulaire d’un diplôme de la restauration de niveau V ou IV (CAP, BEP, BAC PRO, BAC Technologique) ou justifier de 3 ans d’expérience professionnelle dans la profession considérée.

- Etre âgé d’au moins 18 ans au début de la formation

- Sens de l’organisation et du travail physique

- Bonne forme et résistance physique

- Tenue vestimentaire et corporelle irréprochable.

- Ponctualité, assiduité

Modalités d’admission

Validation

Diplôme de l’Education Nationale : **Mention Complémentaire « Employé Barman »**

(diplôme rénové en 2008)

**services valideurs**

Ministère de l'Education Nationale

Modalités de validation

Dispositif d’appréciation des résultats prévu par le Greta (article L 6353-1 du code du travail)

intervenants

Formateurs spécialisés et consultants agréés par le GRETA.

objectifs

⬝ Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

⬝ Entretenir et nettoyer le bar, faire la plonge et mettre en service les machines réfrigérantes et les machines à café.

⬝ Préparer et servir les boissons et les cocktails classiques ou ceux qu’il crée

⬝ Gérer les ventes : encaisser, arrêter les comptes et établir le relevé des ventes.

⬝ Accueillir, conseiller et converser avec les clients

Contenus

• Technologie - législation : **56h**

• Travaux pratiques bar : **196h**

• Connaissances des produits : **64h**

• Anglais : **34h**

• Techniques de communication et commercialisation : **56h**

• Gestion appliquée : **42h**

• Jonglage : **42h**

Modalités pédagogiques

Formation en groupe avec alternance de travaux en groupe et individualisés

Publics

Demandeur d’emploi, personne bénéficiant d’un plan de formation en entreprise, d’un contrat de professionnalisation, d’un congé individuel de formation ou autre.

Pré-requis

- Etre titulaire d’un diplôme de la restauration de niveau V ou IV (CAP, BEP, BAC PRO, BAC Technologique) ou justifier de 3 ans d’expérience professionnelle dans la profession considérée.

- Etre âgé d’au moins 18 ans au début de la formation

- Sens de l’organisation et du travail physique

- Bonne forme et résistance physique

- Tenue vestimentaire et corporelle irréprochable.

- Ponctualité, assiduité

Modalités d’admission

Validation

Diplôme de l’Education Nationale : **Mention Complémentaire « Employé Barman »**

(diplôme rénové en 2008)

**services valideurs**

Ministère de l'Education Nationale

Modalités de validation

Dispositif d’appréciation des résultats prévu par le Greta (article L 6353-1 du code du travail)

intervenants

Formateurs spécialisés et consultants agréés par le GRETA.

objectifs

⬝ Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

⬝ Entretenir et nettoyer le bar, faire la plonge et mettre en service les machines réfrigérantes et les machines à café.

⬝ Préparer et servir les boissons et les cocktails classiques ou ceux qu’il crée

⬝ Gérer les ventes : encaisser, arrêter les comptes et établir le relevé des ventes.

⬝ Accueillir, conseiller et converser avec les clients

Contenus

• Technologie - législation : **56h**

• Travaux pratiques bar : **196h**

• Connaissances des produits : **64h**

• Anglais : **34h**

• Techniques de communication et commercialisation : **56h**

• Gestion appliquée : **42h**

• Jonglage : **42h**

Modalités pédagogiques

Formation en groupe avec alternance de travaux en groupe et individualisés

Publics

Demandeur d’emploi, personne bénéficiant d’un plan de formation en entreprise, d’un contrat de professionnalisation, d’un congé individuel de formation ou autre.

Pré-requis

- Etre titulaire d’un diplôme de la restauration de niveau V ou IV (CAP, BEP, BAC PRO, BAC Technologique) ou justifier de 3 ans d’expérience professionnelle dans la profession considérée.

- Etre âgé d’au moins 18 ans au début de la formation

- Sens de l’organisation et du travail physique

- Bonne forme et résistance physique

- Tenue vestimentaire et corporelle irréprochable.

- Ponctualité, assiduité

Modalités d’admission

Validation

Diplôme de l’Education Nationale : **Mention Complémentaire « Employé Barman »**

(diplôme rénové en 2008)

**services valideurs**

Ministère de l'Education Nationale

Modalités de validation

Dispositif d’appréciation des résultats prévu par le Greta (article L 6353-1 du code du travail)

intervenants

Formateurs spécialisés et consultants agréés par le GRETA.

EMPLOYE.E TRAITEUR

MENTION COMPLEMENTAIRE

**DIPLOME DE NIVEAU 3 nomenclature européenne (ex niveau V)**

L’alternance,

c’est tout bénef !

**Les + de la Formation**

**Voyage pédagogique**

**visite de rungis**

**87,5% pour cent de réussite à l’examen**

**90% de taux d’insertion professionnelle**

Pré-requis

- Etre titulaire d’un diplôme de niveau 3

(Ex niveau V) dans l’hôtellerie-Restauration et

De l’alimentation.

Ou CAP-BEP-BAC TECHNO-BAC PRO-BTS

- Etre majeur ou en cours de l’être

- Organisation, méthode, rigueur, initiative, aptitude pour le travail en équipe, bonne forme et résistance physique.

- Motivation forte démontrée par une cohérence significative entre l’expérience et le projet professionnel.

**EFFECTIFS FORMATION**

12 places jusqu’à 6 apprentis

Modalités d’admission

Recrutement sur dossier :

- Curriculum vitae et lettre de motivation

- Copie du diplôme

- Entretien de motivation

Validation

- Attestation des acquis

- Attestation de fin de formation

- Diplôme de l’Éducation Nationale :

**MC Employées Traiteur de niveau 3**

**(Ex niveau V)**

**services valideurs**

Ministère de l'Education Nationale

Modalités de validation

Contrôle en examen ponctuel

intervenants

Formateurs spécialisés et consultants agréés

POURsUITE D’ETUDE :

Mc Art de la cuisine allégée

BP Charcutier-traiteur

durée indicative et dates de sessions

**heures** en centre

**heures** en entreprise

**De Septembre 2023 à Mai 2024**

**Signature des contrats en juin**

lieu(x) de formation

Lycée Hôtelier de Tain l’Hermitage

Rue Jean Monnet

26600 TAIN L’HERMITAGE

contact

MINGORANCE ANITA

**06-84-34-55-84**

[Anita.mingorance@ac-grenoble.fr](mailto:Anita.mingorance@ac-grenoble.fr)