

PARTAGE TA STORY

MC Employé barman

Un an pour se former au métier de barman ou barmaid. Au menu, accueil des clients, préparation des boissons, service des commandes. On y apprend aussi la gestion des stocks et des approvisionnements, les relations avec les fournisseurs, l'entretien du bar...



Maîtriser la confection des cocktails

Des compétences acquises en formation présentées par **les élèves de la MC**
Lycée hôtelier Yvon Bourges
Dinard - 2021



Accueillir le client

La MC
(mention complémentaire)
Durée : 1 an
Accès : après un premier diplôme dans l'hôtellerie-restauration (CAP, Bac pro...)
Statut : en alternance ou sous statut scolaire



Frapper au shaker



Maîtriser les supports de vente



Animer un point de vente

Des qualités

- Sens du contact
- Dynamisme
- Résistance physique

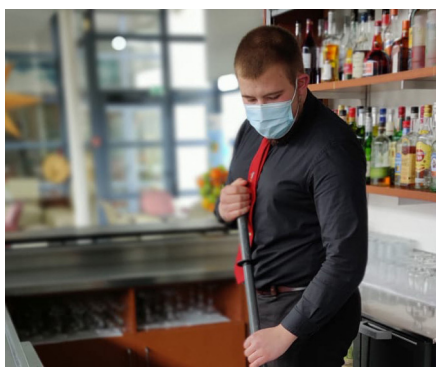


Doser en utilisant une verrerie adaptée

Au programme

- Travaux pratiques au bar
- Technologie
- Législation des boissons
- Gestion des stocks
- Hygiène
- Anglais
- ...

Plus d'infos sur ideo.bretagne.bzh



Entretenir les locaux



Servir une commande

Et après ?

Le diplôme permet de chercher du travail dans les bars, les hôtels, les restaurants ou encore les discothèques.



Contrôler les stocks



Encaisser une commande