

REJOIGNEZ NOUS SI...

Vous avez au moins 18 ans,
après un diplôme (CAP, BEP,
Bac Pro, Bac Général, BTN,
BTS)

MON FUTUR MÉTIER

Vous mettez votre créativité en action afin de réaliser des cocktails à la carte, vous pourrez être amené à créer vos propres cocktails. Vous pourrez être en charge de l'encaissement, d'arrêter les comptes et serez souvent amené à converser avec des clients Français et étrangers. Le métier de barman/barmaid implique une amplitude horaire de travail assez large, y compris les dimanches et les jours fériés. Vous devez être **en bonne forme physique** pour supporter les ports de charges lourdes et le travail en position debout. Si vous aimez le **contact client**, que vous avez un **esprit créatif** et que vous êtes **minutieux et rigoureux**, le métier de barman/barmaid est fait pour vous !



CS MÉTIER DU BAR

Diplôme de niveau 4



POUR NOUS CONTACTER

LYCÉE VALÉRY GISCARD D'ESTAING

Voie Romaine , 63400
CHAMALIERES

04 73 31 74 50

Mail : ddfpt@lyceedechamalieres.fr
Site web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : [@lyceechamalieresofficiel](https://www.facebook.com/lyceechamalieresofficiel)
Instagram : [lyceechamalieresofficiel](https://www.instagram.com/lyceechamalieresofficiel)
X : [@LyceeCham](https://twitter.com/LyceeeCham)



APRÈS MA CS METIERS DU BAR, JE PEUX...

- Continuer mes études par un **BP Sommelier** en 2 ans pour me spécialiser dans le métier de la sommellerie
- **Trouver un emploi** comme Barman/Barmaid dans des restaurants, bars à thème, des discothèques ou des bars d'hôtel



EMPLOI DU TEMPS DE LA FORMATION

Enseignement professionnel*

Pratique professionnelle au bar d'application ou en salle de technologie

30 h

Enseignement général*

Anglais professionnel
Accueil et communication

2 h

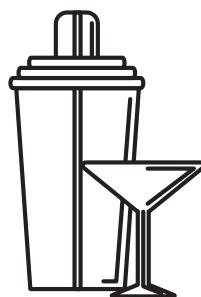
Législation
Réglementation et Gestion

3 h

• SOUMIS À MODIFICATIONS

TEMPS DE FORMATION

La formation dure 12 semaines au lycée, de septembre à juin.
Le reste du temps, vous êtes formé(e) en entreprise.



UNE FORMATION ATTRACTIVE

En alternance, avec un accompagnement et un suivi dans le choix de votre entreprise d'accueil.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Toutes les matières sont évaluées en fin d'année (épreuves ponctuelles).