



# CERTIFICAT DE SPECIALISATION

# **BARMAN**

## + PARCOURS BARISTA

# EN ALTERNANCE

**VOUS SOUHAITEZ POURSUIVRE VOS ETUDES ?  
VOUS SOUHAITEZ ACQUERIR DES  
COMPETENCES SUPPLEMENTAIRES EN VOUS  
SPECIALISANT ?**

- EN 1 AN
- UNE FORMATION REMUNEREE
- AVEC UN STATUT D'APPRENTI
- AU SEIN D'UNE ECOLE RECONNUE
- DES ENSEIGNEMENTS DE QUALITE
- UN SUIVI ET UN ACCOMPAGNEMENT

 **RENOUVEAU**  
Centre de Formation

 **Aktéap**  
CFA  
CFC



**WWW.LERENOUVEAU.ORG**  
**04 77 90 76 80**  
**42530 SAINT GENEST LERPT**

**ENVIE ?...**

**D'INTEGRER LE  
MONDE DU BAR**

**D'ACCEDER A DES  
POSTES EN FRANCE  
ET A L'ETRANGER**

**D'ETRE AU SERVICE  
DE VOS CLIENTS**

**DE TRAVAILLER  
DANS UN SECTEUR  
PORTEUR D'EMPLOI**

**ET A TERME DE DIRIGER  
UN BAR**

## NOTRE ECOLE

INSTALLÉE DANS « LE CHATEAU COLCOMBET », ANCIENNE DEMEURE BOURGEOISE DU SIECLE DERNIER, ELLE OFFRE UNE PALETTE ÉTENDUE DE FORMATIONS AUX METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME, DE LA 3ÈME PRÉPA METIERS AU BTS (BAC+2) ET LICENCE PRO (BAC+3).

FORTE D'UNE SOLIDE RÉPUTATION D'EXCELLENCE **L'ÉCOLE HOTELIÈRE RENOUVEAU**, S'APPUIE SUR UNE ÉQUIPE D'ENSEIGNANTS EXPÉRIMENTÉS ET ISSUS DU MONDE PROFESSIONNEL. CETTE RICHESSE DE PROFILS PERMET UNE QUALITÉ DE FORMATION UNANIMEMENT RECONNUE PAR TOUS NOS PARTENAIRES TANT AVEC LE MILIEU ÉCONOMIQUE QU'AVEC LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.

LES PLATEAUX TECHNIQUES DE L'ÉTABLISSEMENT ÉQUIPÉS & FONCTIONNELS OFFRENT DES CONDITIONS DE FORMATION FIDÈLES AU MONDE PROFESSIONNEL ACTUEL.

## LES CHIFFRES CLES

**CYCLE DE 1 AN**

**400 H DE FORMATION/AN**

**SALAIRE EN FONCTION DE L'ÂGE**

**95% DE TAUX DE REUSSITE**

**17800 POSTES A POURVOIR**



## LE DIPLOME **C.S BARMAN/BARMAID** + **Parcours Barista** EN ALTERNANCE

OBJECTIF : FORMER DES BARMANS ET DES BARISTAS QUALIFIÉS POUVANT ÉVOLUER, À TERME, VERS DES POSTES À RESPONSABILITÉ.

VOUS DEVIENDREZ UN SPÉCIALISTE DANS LA GESTION DU BAR ET DANS LES TECHNIQUES INNOVANTES DU BARISTA, MAIS ÉGALEMENT DANS LA RELATION COMMERCIALE, LE SUIVI DES STOCKS ET DES INDICATEURS DE GESTION.

UN DIPLOME ET DES COMPÉTENCES TRÈS RECHERCHÉES PAR LES EMPLOYEURS, EN FRANCE ET DANS LE MONDE.

UNE ALTERNANCE ÉCOLE/ENTREPRISE AVEC SES CONTRAINTES ET SES AVANTAGES, LE DIPLOME DEMANDE DES PROFILS À FORTÉ CAPACITÉ DE TRAVAIL PERSONNEL EN PLUS DES TEMPS DE TRAVAIL EN ENTREPRISE.

## LES MATIÈRES

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX APPLIQUÉS

COMMUNICATION ET EXPRESSION FRANÇAISE

- COMMUNICATION ORALE ET RELATIONS HUMAINES
- COMMUNICATION & NÉGOCIATION COMMERCIALE, ÉCRITE ET NUMÉRIQUE

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 : ANGLAIS PROFESSIONNEL

GESTION - LEGISLATION

### ENSEIGNEMENTS D'HOTELLERIE & D'HEBERGEMENT

BAR TECHNOLOGIES APPLIQUÉES

- CULTURE PROFESSIONNELLE
- CONNAISSANCE DES PRODUITS ET DES ALCOOLS

BAR PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- TECHNIQUE COMMERCIALE - MISE EN VENTE - COMMERCIALISATION
- TECHNIQUE DE BAR & SERVICE CLIENT
- TECHNIQUE BARISTA - COFFEE SHOP
- RELATION CLIENT & ACCUEIL
- TECHNIQUE ANIMATION, FLAIR ET SHOW BARMAN
- GESTION DES APPROVISIONNEMENTS & DES STOCKS

## LES DEBOUCHES – LES EMPLOIS

LE TITULAIRE DE LA CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION

**BARMAN + Parcours Barista**

PEUT EXERCER DANS LES STRUCTURES SUIVANTES:

BAR D'HÔTEL DE LUXE  
BAR DE BRASSERIE OU DE RESTAURANT  
BAR DE NIGHT CLUB  
BAR À THÈME / BAR À COCKTAIL  
BAR ÉVÉNEMENTIEL

COFFEE SHOP  
LES COMPLEXES HOTELIERS TYPE VILLAGE VACANCES  
HOTELLERIE DE PLEIN AIR & BAR DE PLAGE...

LE TITULAIRE DE LA MENTION COMPLÉMENTAIRE

BAR + Parcours Barista COMMENCERA COMMIS

BARMAN, DEVIENDRA BARMAN

PUIS CHEF BARMAN VOIR DIRECTEUR BEVERAGE

VOUS ACCOMPAGNEZ L'ÉQUIPE DE BAR ET À TERME  
VOUS ÊTES SUSCEPTIBLE DE DIRIGER LE SERVICE

## LES MODALITÉS D'EXAMEN

EXAMEN NATIONAL EN FIN D'ANNÉE

À L'ISSUE DU CYCLE DE FORMATION.

## LES CONDITIONS D'ACCÈS

**Avoir 18 ANS et APRES ...**

- UN BTS MHR OPT RESTAURANT
- UN BAC TECHNO ST-HR,
- UN BAC PROFESSIONNEL CSR,
- UN CAP CSHCR
- UN BP RESTAURANT

SOUS CONDITIONS DE SIGNATURE D'UN CONTRAT D'APPRENTISSAGE AVEC UNE ENTREPRISE.

## LES POURSUITES D'ÉTUDES

**BTS MHR**

**EN HOTELLERIE RESTAURATION**  
BAC+2, OPTION « RESTAURANT »

**LICENCE PROFESSIONNELLE**  
**EN HOTELLERIE RESTAURATION**

BAC+3 (GRADE UNIVERSITAIRE : L3) EN  
ALTERNANCE. EXEMPLE : « CODEP –HR »

## LE FINANCEMENT

**FORMATION REMUNÉRÉE** : dans le cadre du contrat d'apprentissage (% du SMIC selon l'âge et la formation)

**FINANCEMENT DE LA FORMATION** : prise en charge à 100% par la branche professionnelle de l'employeur.

**FRAIS DE SCOLARITÉ** : scolarité gratuite

**INTERNAT** : NON **DEMI-PENSION** : OUI