

EMPLOIS OCCUPES

Commis de bar, restaurant

TENUE PROFESSIONNELLE :

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci, dans un but d'hygiène et d'esthétique.



LYCEE PROFESSIONNEL
COMMERCIAL et HÔTELIER
AUGUSTE ESCOFFIER

Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 28.22.30

Renseignements auprès du chef de travaux Section Hôtelière au
24.26.71

Mail : bmathis@ac-noumea.nc

Adresse

2, rue Georges Baudoux
Pointe de l'Artilerie
BP 371
98845 Nouméa Cedex

SITE : www.ac-noumea.nc/lpch

LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER



Dépliant réalisé par Mlles Junie et
Wélépane

Sde Bac Pro Gestion-Administration 2

2013

Mention Complémentaire Employé Barman

PERSPECTIVE DE LA FORMATION

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé barman est un professionnel de la restauration. C'est un professionnel qualifié dont l'activité est de commercialiser, réaliser et servir les types de boissons et cocktails répondant au désir de la clientèle.

Il participe à la mise en place du bar et veille à son entretien, il conseille les clients et prépare des cocktails.

Possibilité de poursuite d'études vers : une mention complémentaire Employé Barman ou une 1ère Bac Pro Commercialisation et services en restauration pour les meilleurs élèves.



RECRUTEMENT :

12 élèves seulement sont recrutés et doivent :

- être en possession du CAP restaurant, ou du BEP Métiers de l'hôtellerie et de la restauration (option restaurant) ou d'un Bac Pro Restauration.
- Les demandes d'inscriptions s'effectuent début novembre. Un entretien de motivation a lieu en fin d'année.

PROFIL REQUIS :

- Être en bonne santé et respecter les règles d'hygiène,
- Avoir le goût de la recherche et être à l'écoute,
- Être très assidu, ponctuel et sobre,
- Avoir une bonne capacité au travail en autonomie et avoir le sens de



PRINCIPE :

Formation initiale - entreprise :

- Formation au lycée ponctuée par 12 semaines de périodes de formation professionnelle en entreprise.

Dans un bar professionnel :

- Préparation des cocktails, animation d'un bar, conseil à la clientèle.
- Passation de commandes, gestion des stocks.

- Le reste du temps de formation a lieu au Lycée professionnel afin d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maitrises des gestes professionnels.

LA FORMATION :

Une formation de 30 heures hebdomadaires axée sur les travaux pratiques, de la technologie appliquée et professionnelle.

Des sciences appliquées, de la gestion appliquée, de la législation, du dessin d'art, du français, de l'anglais, du japonais et des mathématiques.