

LYCÉE HÔTELIER JEAN-PAUL PASSEDAT

DOSSIER DE CANDIDATURE



Mention complémentaire

Certificat de spécialisation

EMPLOYÉ BARMAN

CONDITIONS D'ADMISSION

- ✓ Être titulaire d'un des diplômes suivants :
 - CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
 - Baccalauréat technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
 - Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration
 - BTS. Management en hôtellerie-restauration
- ✓ Déposer ou envoyer le dossier de candidature dûment complété au secrétariat du lycée avant **3 juin 2024**.
Les dossiers qui arriveraient hors délais seront mis de côté, étudiés au fur et à mesure et selon disponibilités.
- ✓ De préférence, être âgé de plus de 18 ans au 1^{er} octobre de l'année scolaire à venir
- ✓ Après examen de votre dossier, un retour vous sera adressé soit pour une convocation à un entretien soit pour signifier un refus.
- ✓ Satisfaire à un entretien de motivation devant une commission composée du professeur de la formation, d'un autre professeur de l'équipe pédagogique et d'un professionnel de bar.

DURÉE DE LA FORMATION

Cette formation est répartie sur 22 semaines.

Enseignements	Horaires hebdomadaires
Gestion	2 h
Vente	1 h
Anglais	2 h
Technologie professionnelle, travaux pratiques de bar, connaissances des produits	21 h

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les douze semaines de formation en milieu professionnel se répartissent en deux périodes : septembre-octobre (5 semaines) et avril-mai (7 semaines) dans des établissements prestigieux de Marseille et sa région, de la Côte d'Azur, parisiens si possibilité de logement dans la capitale ou normands.

Ces semaines de formation font l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen.

DÉBOUCHES DE LA FORMATION

La période de formation permet à toute la section de fréquenter un établissement de grand standing et constitue souvent un tremplin pour l'insertion professionnelle.

Chaque année, les élèves motivés, passionnés, ne craignant pas la mobilité géographique sont embauchés dès la sortie de l'école.

Le barman est un employé qualifié dont l'activité est non seulement de perpétuer les cocktails classiques de renommée internationale, mais aussi de créer d'en nouveaux, de préparer une boisson simple tout en entretenant des relations privilégiées avec la clientèle.

RÈGLEMENT D'EXAMEN : Contrôle en Cours de Formation

ÉPREUVES Coefficient 10

Évaluation au centre de formation fin d'année scolaire	
NATURE DES ÉPREUVES	COEFFICIENT
E1 Pratique professionnelle	3
E2 Étude d'une situation professionnelle	3
E3 Évaluation des activités en milieu professionnel et communication - commercialisation	4

QU'EST CE QUE LA MENTION COMPLÉMENTAIRE/ CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ BARMAN AU LYCÉE HÔTELIER ?

Les élèves de cette section bénéficient d'un outil de travail professionnel. Par rotation, les élèves assurent un stage interne au sein même de l'établissement ; ils sont chargés d'approvisionner le bar, de concevoir des cocktails de création par rapport à un budget prédéfini, d'animer leur lieu de vente en dressant un buffet de présentation et de contribuer à la formation d'autres élèves. Pendant cette semaine, ils se retrouvent responsables de la gestion du bar. Les travaux pratiques de bar se déroulent de la manière suivante : en début de trimestre, un planning de cocktails contemporains est établi, communiqué aux élèves de la section en vue de les apprendre, de pouvoir les réaliser et enfin de les commercialiser. Des professionnels du bar et notamment d'anciens élèves viennent durant l'année; des conférences sont également prévues (liqueurs, rhums, whiskies, champagne, sirops, jus de fruits). Motivation, passion, assiduité, sérieux : les ingrédients du cocktail de la réussite.

LES CONCOURS NATIONAUX

Des concours de bar sont organisés durant la formation :

- * Concours national des jeunes Talents du Bar
- * Concours du jeune professionnel du café (organisé par Malongo)
- * Concours de biérogie (Brasseurs de France)
- * Challenge Chartreuse
- * Concours rhums

PALMARÈS DE LA MENTION AUX CONCOURS NATIONAUX DE BAR

Shaker des écoles hôtelières devenu Concours National des Jeunes talents du Bar

5 fois 1^{er} prix national
1 fois 2^e prix

Concours national du jeune professionnel du café

3 fois 1^{er} prix en catégorie BEP
2 fois 2^e prix catégorie Bac
2 fois 1^{er} prix catégorie BTS

Concours Biérogie Brasseurs de France

3 fois 2^e place
1 fois 1^{re} place