

Mention Complémentaire BARMAN	
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Organiser en amont sa production</li> <li>Produire et présenter des desserts de restaurants</li> <li>Acquérir une riche expérience en pâtisserie, décors d'assiettes et buffet de desserts</li> <li>Maîtriser la préparation de desserts de restaurant et d'entremets sucrés</li> <li>Etre en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail</li> <li>Déguster, analyser et justifier sa production</li> </ul>
<b>Public</b>	Accessible à tous à partir de 16 ans ( 15 ans sous conditions)
<b>Prérequis</b>	Titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier ou d'un Bac Techno HCR ou d'un BAC Pro HR
<b>Modalité d'admission et Délais d'accès</b>	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p><u>En apprentissage</u> : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année</p> <p>Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p><u>Hors apprentissage</u> : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
<b>Durée</b>	420 h en 1 an uniquement
<b>Tarif</b>	<p>Prise en charge complete pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en chare partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation ( proposition d'un parcours Personnalisé)</p>
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel :</b></p> <p>Production de desserts servis en restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser son poste de travail</li> <li>• Inventorier les besoins spécifiques au service</li> <li>• Contrôler les fabrications</li> <li>• Effectuer les différentes mises en place</li> <li>• Déguster les desserts et argumenter</li> <li>• Assurer les prestations</li> </ul> <p><b>Hygiène alimentaire et coûts en restauration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réceptionner et contrôler les livraisons</li> <li>• Contrôler les stocks de matières premières</li> <li>• Assurer les opérations de fin de service</li> <li>• Orienter les ventes</li> </ul> <p><b>Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prévoir les matériels</li> <li>• Participer aux achats</li> <li>• Participer à la conception des supports de vente</li> <li>• S'intégrer à une équipe</li> <li>• Etablir une relation avec les différents services</li> <li>• Participer à des actions de promotion et d'animation (thèmes de dessert, buffets, produits de terroir...)</li> </ul>
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Pour tous</u> : Formation en présentiel et en distanciel</li> <li>• <u>Moyens matériels</u> : cuisine pédagogique, restaurant d'application, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul>
<b>Modalités Évaluation Examen</b>	<p>Examen ponctuel</p> <p>Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences</p>
<b>Qualification et Certificateur</b>	<p>Mention Complémentaire Diplôme de NIVEAU III</p> <p>Code RNCP 37379 du 27/02/2023</p> <p>Certificateur : Ministère Education nationale et de la Jeunesse</p> <p><a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/</a></p>
<b>Attestation de compétences</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En fonction du diplôme Obtenu Avant : CAP Cuisine / CAP Pâtissier</li> <li>• Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Débouchés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commis de Bar</li> <li>• Employé barman / Employée barmaid</li> </ul>

<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – <a href="mailto:p.attard@cma-ariège.fr">p.attard@cma-ariège.fr</a>
<b>Contact</b>	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, <a href="mailto:s.tessier@cma-ariège.fr">s.tessier@cma-ariège.fr</a> Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 <a href="mailto:e.gomez@cm-ariège.fr">e.gomez@cm-ariège.fr</a>