



MENTION COMPLEMENTAIRE

EMPLOYE BARMAN

NIVEAU DE RECRUTEMENT	<p>Etre titulaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • soit d'un CAP employé de restaurant • soit d'un BEP service, • soit d'un Baccalauréat professionnel commercialisation • soit d'un Baccalauréat Technologique en Hôtellerie
SCOLARITE	12 à 14 semaines au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme
PARTIE PRATIQUE	3 séances de TP de Bar
COURS PRATIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • connaissance de tous les produits utilisés au Bar • règles et élaboration des cocktails • législation professionnelle • gestion des stocks • initiation à l'informatique
ENSEIGNEMENT GENERAL	<ul style="list-style-type: none"> • anglais ou allemand • gestion • français • sciences
INTERVENANTS EXTERIEURS VISITES	Intervenants extérieurs ou visite d'entreprise une fois par semaine
STAGES EN ENTREPRISE	2 stages de 5 semaines, dans un bar de notre choix
REMARQUES	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Demander le dossier d'inscription dès le mois d'avril au : S.A.I.O - 5 quai Zorn - 67082 Strasbourg Cedex ▲ Le dossier sera examiné par une commission. S'il est accepté, le candidat sera convoqué au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme courant juin. Les résultats seront communiqués début juillet. ▲ Il est demandé à chaque élève de prévoir un budget de 250 à 300 € pour l'achat du matériel et d'une tenue spécifique au bar. Des conseils seront donnés à la rentrée. ▲ En raison de l'excellente réputation de la MC Employé Barman, les candidatures venant de toute la France sont nombreuses. Les critères de sélection sont : <ul style="list-style-type: none"> • motivation • excellente présentation • bonne formation scolaire • esprit de compétition