



« Où que tu ailles  
vas-y avec ton cœur »

# Mention Complémentaire Employé de Bar

1 an



Le titulaire de la MC Bar est un professionnel qualifié. Il maîtrise les techniques de préparation des boissons, élabore des cocktails, connaît les différents produits et assure le service. Animateur, vendeur il participe à l'accueil et au bien-être de la clientèle.

**st Jean 23**  
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Route du Mont Mou  
BP 32 - 98890 Païta  
Nouvelle-Calédonie  
Tél. : 35.31.28 / Fax : 35.42.14  
accueil.lp.jean23@ddec.nc  
<https://jean23.ddec.nc/>





### **QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ACCÈS À CETTE FORMATION ?**

- Être âgé(e) de 18 ans au mois de juillet de l'année de formation.
- Être titulaire d'un CAP CS HCR ou d'un BEP Restauration Option CSR ou d'un Bac Pro CSR

### **QUELS SONT LES CONTENUS DE LA FORMATION ?**

- Assurer la mise en place du bar
- Accueillir et conseiller la clientèle (en français et en anglais)
- Prendre, enregistrer et facturer les commandes
- Préparer et servir des boissons et des cocktails classiques ou de ta création
- Encaisser les paiements, effectuer le suivi des ventes et établir le relevé des ventes
- Participer à l'animation du point de vente, aider à promouvoir des produits
- Entretien et nettoyer le bar, assurer la maintenance des machines et des équipements
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de l'établissement
- Participer à l'élaboration de la carte de bar
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer du personnel

### **QUELLES SONT LES APTITUDES À DÉVELOPPER DURANT CETTE FORMATION ?**

- Sens relationnel, courtoisie, discrétion
- Excellente présentation et bonne élocution
- Habileté et rapidité d'exécution, créativité
- Sens du commerce et du service client
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Bonne résistance physique, adaptabilité (horaires décalés)
- Bonne mémoire (la carte des cocktails est parfois complexe)
- Maîtrise de l'anglais

### **QUELLE EST LA DURÉE DES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE ?**

- 12 semaines sur l'année

### **QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ENVISAGEABLES ?**

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR)
- Mise à niveau Hôtellerie Restauration (MAN HR) si tu es titulaire d'un Bac
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité de Production Culinaire si tu es titulaire d'un Bac Pro Hôtellerie Restauration

### **QUELS SONT LES MÉTIERS QUE JE POURRAIS EXERCER AVEC CE DIPLÔME ?**

- Barman / Barmaid
- Commercial(e) dans la vente de spiritueux

### **DANS QUEL TYPE D'ENTREPRISE JE POURRAIS TRAVAILLER ?**

- Bars : à thème ou d'ambiance
- Restaurants, brasseries
- Boîtes de nuit
- Bars de grands groupes hôteliers sur le Territoire ou à l'étranger

### **QUELS SONT LES PLUS DE LA FORMATION À ST JEAN 23 ?**

- Mise en pratique au sein de nos restaurants d'application « Quai 23 » et « La Case ».
- Réalisation de prestations extérieures (cocktails, soirées à thème...).
- Visites d'entreprises en relation avec la formation.
- Rencontres avec des professionnels du secteur.



*Pour plus de renseignements, consultez le site du lycée :*  
**<https://jean23.ddec.nc/>**