

APRES
UN CAP
COMMERCIALISATION
ET SERVICE EN
HÔTEL CAFÉ
RESTAURANT

MC Employé Barman

Durée de formation : 1 an

Niveau terminal d'études : CAP + 1 an

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le titulaire de cette MC est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle. Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les paiements, effectue le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.

Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

Ecole-hôtelière-de-Paris-CFA-Médéric 75017

CFA-hôtelier-public-Belliard 75018

En lycées professionnels :

Lycée-professionnel-hôtelier-Belliard 75018

Lycée-professionnel-prive-Sainte-Thérèse-Apprentis-d-Auteuil 75016

MC Sommellerie

Durée de formation : 1 an

Niveau terminal d'études : CAP ou équivalent + 1 an

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le titulaire de cette MC vend et sert des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme employé de restaurant ou comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou un magasin spécialisé. Il peut aussi rejoindre la grande distribution

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

Ecole-hôtelière-de-Paris-CFA-Médéric 75017

<h2>BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration</h2>

Durée de formation : 2 ans. Admission conditionnelle en 1re pro

Niveau terminal d'études : Bac

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

UFA François Rabelais - Vitry-sur-Seine

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

Ecole-hôtelière-de-Paris-CFA-Médéric 75017

CFA-hôtelier-public-Belliard 75018

En lycées professionnels :

Lycée Val de Bièvre Gentilly 94250

Section-d-enseignement-professionnel-du-lycee-polyvalent-Montaleau SUCY EN BRIE
94370

Section-d-enseignement-professionnel-du-lycee-du-Gue-a-Tresmes CONGIS SUR
THERROUANE 77440

Lycée-professionnel-prive-Sainte-Thérèse-Apprentis-d-Auteuil 75016

BP Arts du service et commercialisation en restauration

Durée de formation : 2 ans

Niveau terminal d'études : Bac ou équivalent

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement, de préparation du service et de vente. Il gère les approvisionnements en matériel et en produits et assure la gestion des stocks. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail. Il enregistre les réservations, assure l'accueil, informe et conseille les clients au moment de la commande. Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients. Il reste attentif et disponible tout au long du service.

Il établit les additions et encaisse les paiements. Il contrôle les recettes. Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

CFA-CEFAA-site-Villepinte VILLEPINTE 93420

CFA-UTEC-Marne-la-Vallée-hôtellerie-restauration-tourisme EMERAINVILLE 77436

CFA-hôtelier-public-Belliard 75018

BP Barman

Durée de formation : 2 ans

Niveau terminal d'études : Bac ou équivalent

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le barman peut gérer les stocks, vendre les boissons et assurer l'animation dans les hôtels ou les bars à thème. Il participe à l'entretien du matériel et des locaux et à l'approvisionnement du bar. Il choisit et prépare les boissons et les cocktails. Il doit savoir innover pour pouvoir proposer régulièrement de nouveaux produits.

Ce professionnel accueille les clients et les conseille dans leur choix de boisson. Il sert au bar ou en salle, facture et encaisse le paiement des commandes. Il doit connaître et appliquer la réglementation en vigueur en matière de boissons et de débits de boissons. Il doit s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout). La maîtrise d'une ou deux langues étrangères est un atout.

Selon la taille de l'entreprise qui l'emploie, le titulaire du BP peut être barman ou chef barman.

OÙ SE FORMER ?

Aucune formation en Ile de France

BP Gouvernante

Durée de formation : 2 ans

Niveau terminal d'études : Bac ou équivalent

Nature du diplôme : **diplôme national ou diplôme d'Etat**

Le titulaire de ce BP exerce dans les hôtels, les résidences hôtelières et les établissements para-hôtelières. Il est responsable de la présentation et du confort des chambres, pour une clientèle française ou étrangère. Ce métier suppose d'avoir un sens aigu de la propreté et le goût de l'aménagement intérieur. Ses fonctions relèvent de l'animation d'équipe, de la gestion du matériel et des produits. Il établit le planning des personnels (femmes de chambre, lingères) dont il encadre le travail. Il peut recruter ou participer au recrutement du personnel. Il contrôle la propreté et l'hygiène (linge, chambres, sanitaires), gère les stocks et la distribution du matériel (linge, produits d'entretien, etc.) et vérifie la maintenance des équipements.

Il s'occupe des relations avec les fournisseurs ou les sous-traitants. Il assure le suivi des demandes et des réclamations des clients à l'étage.

La gouvernante exerce dans les hôtels, les résidences hôtelières et les établissements para-hôtelières.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

CFA-CEFAA-site-Villepinte VILLEPINTE 93420

BP Sommelier

Durée de formation : 2 ans

Niveau terminal d'études : Bac ou équivalent

Nature du diplôme : **diplôme national ou diplôme d'Etat**

Le BP sommelier est un diplôme qui permet à son titulaire de gérer la commercialisation des boissons et d'animer une équipe dans le souci de satisfaire une clientèle française et étrangère. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Il exerce diverses fonctions : il choisit les fournisseurs, gère les achats et réceptionne les produits. Il tient la comptabilité, réceptionne et contrôle les livraisons de produits. Il peut participer à la formation et à l'animation d'une équipe. Il met en place la cave du jour, participe à l'élaboration de la carte des vins et à la promotion des ventes. Il sait marier les vins et les menus, ce qui lui permet de conseiller la clientèle. Il prend les commandes de boissons et en assure le service.

En fonction de la taille de l'entreprise qui l'emploie et de ses capacités personnelles, le titulaire du BP peut accéder à des emplois d'assistant sommelier, de sommelier ou de chef sommelier dans les restaurants, les chaînes de distribution et les magasins spécialisés. La maîtrise d'une langue étrangère est un atout qui peut lui permettre de travailler à l'étranger.

OÙ SE FORMER ?

Aucune formation en Ile de France