



# FICHE NAVETTE

Demande d'affectation dans un établissement public de l'académie de Bordeaux en classe de :

## MENTION COMPLÉMENTAIRE (niveau V) EMPLOYE BARMAN

### LYCÉE CONDORCET ARCACHON

Rentrée scolaire **2021**

Procédure (hors AFFELNET) :

1. Envoyer le dossier de candidature au plus tard le 4/05/2021
2. Notification de décision envoyée aux familles, au plus tard le 07/06/2021

<b>IDENTIFICATION DE L'ÉLÈVE</b>	Nom-Prénom de l'élève : .....
	Sexe : <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M    Date de naissance : ...../...../.....
	Adresse : .....
	Code postal : ..... Ville : .....
	Téléphone : ..... Courriel : .....
	<b>1<sup>er</sup> représentant légal :</b>
	Nom-Prénom : .....
	Adresse (si différente de celle de l'élève) : .....
	Téléphone : ..... Courriel : .....
	<b>2<sup>ème</sup> représentant légal :</b>
Nom-Prénom : .....	
Adresse (si différente de celle de l'élève) : .....	
Téléphone : ..... Courriel : .....	

<b>SCOLARITÉ</b>	Etablissement fréquenté : ..... Ville : .....
	Classe fréquentée : .....
	LV1 : ..... LV2 : .....

<b>RÉCAPITULATIF DE L'ENSEMBLE DES VOEUX</b>	A reproduire exactement sur chaque dossier de candidature		
	Rang	Formation demandée	Etablissement demandé
	1		
	2		
	3		
			Signature du représentant légal ou de l'élève majeur

<b>CADRE RESERVÉ À L'ADMINISTRATION</b>	<b>AVIS ÉTAB. ORIGINE</b>	<input type="checkbox"/> Très favorable <input type="checkbox"/> Favorable <input type="checkbox"/> Réservé	Signature du Chef d'établissement d'origine ou de son représentant légal
	<b>AVIS ÉTAB. ACCUEIL</b>	<input type="checkbox"/> Très favorable <input type="checkbox"/> Favorable <input type="checkbox"/> Réservé	Signature du Chef d'établissement d'accueil ou de son représentant légal
	<b>DÉCISION AFFECTATION</b>	<input type="checkbox"/> Admis(e) en liste principale <input type="checkbox"/> En liste complémentaire n° <input type="checkbox"/> Refusé(e)    Motif du refus :	

# Mention Complémentaire Barman

La **MC Barman** se prépare en **1 an** après un **CAP, un bac pro voire un bac technologique** en **hôtellerie restauration**. Elle permet une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ. Un barman sait préparer **toutes sortes de boissons** : des cocktails classiques et des cocktails innovants, création de l'instant avec des produits fabriqués maison, des boissons chaudes façon Barista, en passant par les apéritifs et autres boissons sans alcool. Mais...

Avant son service il prépare la salle et vérifie ses **stocks**, passe les **commandes** et reçoit les **fournisseurs**.

Pendant son service il a le sens des **relations humaines**, il sait créer **une ambiance**, il est **tonique, efficace, agile** de ses mains et parle **Anglais**. Il connaît également la **réglementation** sur les boissons et débits de boissons. Il aime par-dessus tout se **former et rencontrer des professionnels** du secteur des boissons.

Il participe à des **Master classes**, visite des salons sur les boissons, il est **curieux** et aime découvrir les nombreuses variations du métier. Il est apte à **travailler** dans tous les débits de boissons tels que : bar à cocktails, speakeasy, bar à vins, bar à bières, bar à whiskies, bar à vodkas, bar à gins, rhumerie, bar d'hôtel, café-concert, café barista, bar à fruits légumes détox, discothèque...

Possibilité de **se former par apprentissage** en intégrant la MC Bar du lycée Condorcet.

## Plus d'informations sur :

<https://lycee-condorcet-arcachon.fr/mc-barman/>

<https://padlet.com/cathyguillot33/ypzhe7dps3s0b994>

<b>Conditions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau V ou plus :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>CAP, BEP</b></li> <li>▪ <b>Bac Pro</b> Commercialisation et Services en Restauration, Cuisine</li> <li>▪ <b>Bac Technologique</b> Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration</li> <li>▪ <b>BTS</b> Management en hôtellerie restauration</li> </ul> </li> <li>→ Être <b>majeur</b> ou en cours d'année scolaire.</li> </ul>
<b>Le contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ <b>Pratique professionnelle</b> : 6 heures</li> <li>→ <b>Intervenants barmen professionnels et mixologie</b> : 3 heures</li> <li>→ <b>Technologie professionnelle</b> : 12 heures</li> <li>→ <b>Anglais professionnel en ateliers de mise en situation</b> : 4 heures</li> <li>→ <b>Communication</b> professionnelle : 4 heures</li> <li>→ <b>Gestion appliquée et utilisation de l'outil informatique</b> : 2 heures</li> <li>→ <b>Master Class et intervention des ambassadeurs de marques</b> (Carabos, Cointreau, Cartron, Bacardi, Rhum Clément, Monin, Café Richard, Chartreuse...)</li> <li>→ <b>Concours de bar</b> : Meilleur apprenti de France, Meilleur du jeune talent du bar, Bierologie, Calvados, Pernod, Mumm, café barista...</li> </ul>
<b>Obligations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ <b>Assiduité</b> à tous les enseignements</li> <li>→ <b>Période de formation en milieu professionnel</b> : 12 semaines</li> </ul>
<b>Débouchés professionnels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Commis de bar,</li> <li>→ Évolution : barman puis chef barman</li> </ul>
<b>Entreprises</b>	<p>Les <b>stages</b> se déroulent dans différents types d'établissements : bars à cocktails speakeasy (<b>Bar Gentlemen 1919 Paris, Bar Canopée Café à Mérignac, Bistro 50 à Gujan Mestras, bar Bâton Rouge à Paris, Bar Melting Potes à la Teste ...</b>), bar de Palace (<b>Hôtel Normandy à Deauville, Hôtel Hilton Opéra à Paris, Hôtel Haaitza à Pyla sur mer, Domaine de Raba à Talence, Hôtel Royal Monceau à Paris...</b>),</p>
<b>Épreuves d'examen</b>	<p>E 1 – Pratique professionnelle E 2 – technologie-connaissance de boissons E 3 – Activités en milieu professionnel – Communication</p>
<b>Trousseau professionnel</b>	<p>Prévoir l'achat de vêtements professionnels et d'une mallette de bar</p>

## LE DOSSIER DE CANDIDATURE DOIT COMPORTER :

### → POUR LES ÉLÈVES SCOLARISÉS :

- Fiche navette (avec avis du Chef d'établissement d'origine)
- Photocopies des bulletins de l'année en cours
- Photocopies des bulletins de l'année 2020-2021
- Curriculum Vitae



### → POUR LES ÉLÈVES NON SCOLARISÉS :

- Fiche navette (sans avis du Chef d'établissement d'origine)
- Photocopies des bulletins des deux dernières années de scolarisation
- Photocopie du dernier diplôme obtenu
- Lettre de motivation
- Curriculum Vitae

DOSSIER À RENVOYER AU PLUS TARD LE **3.05.2021** À :

LYCÉE DES METIERS CONDORCET  
SECRÉTARIAT ÉLÈVES  
1 AVENUE ROLAND DORGELÈS  
BP 134  
33311 ARCACHON CEDEX

POUR TOUTES QUESTIONS : [ped.0332194f@ac-bordeaux.fr](mailto:ped.0332194f@ac-bordeaux.fr)

[catherine.guillot@ldmca.fr](mailto:catherine.guillot@ldmca.fr)