

CERTIFICAT DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES - BARMAN

Formation Continue pour semi professionnels ou passionnés

CERTIFICAT NIVEAU V EDUCATION NATIONALE FRANCAISE

VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

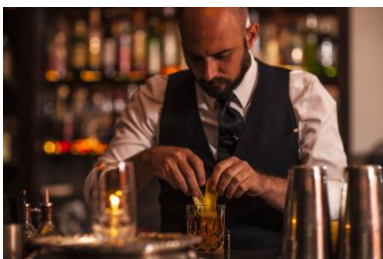
- ✓ Vous êtes passionné par les métiers du goût et du luxe dont celui du Chef Barman ?
- ✓ Les grands noms de la world class bar tender vous inspirent dont Jennifer Le Nechet, Atila Iskifoglu, Charles Joly ?
- ✓ Vous travaillez ou pas dans le domaine du bar et de la mixologie et vous recherchez une formation diplômante reconnue mondialement ?
- ✓ Vous recherchez une formation pour maîtriser les fondamentaux techniques du métier de bar ?
- ✓ Vous recherchez une reconversion professionnelle ?
- ✓ Vous recherchez une formation en temps partiel menant à un diplôme professionnel Français ?
- ✓ Cette formation, première à l'île Maurice, est la vôtre.



LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ Diplôme professionnel Français
- ✓ Une démarche professionnalisante favorisant l'apprentissage du métier de barman avec des professionnels reconnus à travers le monde.
- ✓ Légitimité académique (diplôme Français) et légitimité professionnelle (support du réseau mondial des Escoffiers)
- ✓ Formation technique complète renforçant l'employabilité et votre ascension professionnelle.
- ✓ Formation susceptible d'être accréditée par la Mauritius Qualification Authority (M.Q.A)
- ✓ Formation délivrée par l'Institut Escoffier sous l'égide du gouvernement français.

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PAR CETTE FORMATION



Cette formation diplômante permet au participant de:

- ✓ Développer l'analyse sensorielle
- ✓ Maîtriser la technologie professionnelle: Connaissance des boissons; réaliser des cocktails; gestion de verrerie; servir et assurer le service; facturation, relation clientèle..
- ✓ Communication

CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Le C.C.P a été conçu par le gouvernement français pour répondre aux besoins de l'industrie mauricienne.
- ✓ Le C.C.P représente trois cents heures (300) de formation réparties entre cent heures d'enseignement général (100) et deux cents (200) heures d'enseignement technologique.
- ✓ Les thématiques abordées en enseignement général de cette formation sont:
 - ✓ Approvisionnement, stockage, base de comptabilité
 - ✓ Science appliquée, technologie et législation
- ✓ Les thématiques abordées en technologie professionnelle sont:
 - ✓ Connaissance des boissons
 - ✓ Analyse sensorielle
 - ✓ Mettre en place les locaux, matériel et produits
 - ✓ Gestion du bar (Hygiène, Ergonomie..)
 - ✓ Doser en utilisant une verrerie adaptée.
 - ✓ Maitriser la confection des cocktails.
 - ✓ Servir et assurer le suivi du service
 - ✓ Enregistrer, facturer, encaisser une commande



INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à Moka, cœur de l'île Maurice
- ✓ Infrastructure de plus de 1500 mètres carrés au stade initial
- ✓ Le plateau technique comporte un laboratoire de cuisine, de pâtisserie / boulangerie, mixologie / café / sommellerie, un comptoir de réception, master class, et restaurant pédagogique...

ACCÈS ET DURÉE DE LA FORMATION

- ✓ Durée en formation continue: 9 mois, soit 300 heures à l'Institut Escoffier
- ✓ Possibilité de délivrer cette formation en cours du soir.
- ✓ L'accès à la formation: Fin de la III ème (système éducatif français / fin la Form IV système éducatif mauricien), expérience professionnelle et entretien
- ✓ Entrées: Octobre et avril de l'année en cours



QUE FAIRE APRÈS LA FORMATION ?



- ✓ Cette formation professionnalisante favorise l'insertion sociale et professionnelle à travers l'accès à l'emploi et / ou l'entrepreneuriat
- ✓ Les détenteurs du C.C.P peuvent poursuivre leurs formations professionnelles soit en s'inscrivant en C.C.P Science et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration, C.C.P S.T.H.R (niveau bac professionnel) pour accéder aux études universitaires à l'Institut Escoffier ou en participant à des ateliers de perfectionnement de l'Institut Escoffier.