



CERTIFICAT DE SPECIALISATION MÉTIERS DU BAR

RNCP 40096

Date d'enregistrement de la certification : 21/01/2025

Modifié le 19/11/2025 – Version 2

Certificateur :

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre.

Durée :

- Formation par alternance en 1 an,
- 400 heures en Centre de Formation/CFA.

Objectifs de la formation :

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Élaborer des cocktails au sein de structures variées,
- Maîtriser l'approvisionnement et les techniques de préparation des boissons,
- Connaître les différents produits et assurer le service,
- Accueillir, animer, vendre et participer au bien-être de la clientèle,
- Faire preuve d'amabilité, de diplomatie, de discrétion, de rapidité et d'habileté manuelle.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation :

- Admission après un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4,
- Possibilité d'intégrer directement la formation aux demandeurs d'emploi sans condition de diplôme préalable,
- Être âgé de 18 ans minimum.

Voie d'accès :

- Après un parcours de formation sous statut scolaire ou en alternance,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation.

⇒ Pour un contrat d'apprentissage : candidature sur le site : www.parcoursup.fr à partir du mois de janvier. Dossier d'inscription, si candidature retenue, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André puis rendez-vous avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.

⇒ Pour un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage (après le mois d'août) : dossier d'inscription disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André. Si candidature retenue, rendez-vous avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.

Débouchés :

- Accès direct à l'emploi : Employé Barman ou Barmaid dans un établissement de standing, hôtel, bar à thème... Le ou la titulaire de ce Certificat de Spécialisation peut également se spécialiser dans une autre fonction commerciale dérivée (ambassadeur ou ambassadrice de marque, caviste...).

Poursuite d'études :

Un Certificat de Spécialisation ne permet pas à lui seul une poursuite d'études. Il s'agit d'un diplôme qui permet une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ.

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation :

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation,
- Nombre de candidats : 4
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin pour chaque année de formation.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations,
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéoprojecteurs, écrans tactiles en salle de cours et ateliers,
- Plateaux techniques : salle barman, restaurant d'application avec matériels divers (comptoir bar, armoire à vin, saladette réfrigérée, verrerie, machine à glaçons, lave-verres...).

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation :

- Relation entre le responsable d'alternance ou le tuteur et le maître d'apprentissage ou le responsable de l'entreprise (entretiens, visites...),
- Évaluations de l'enseignement général et professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen avec Contrôles en Cours de Formation (CCF) et épreuve en ponctuel en fin de cycle.

Contenu de la formation :

- Pratique et Technologie Professionnelles,
- Gestion Appliquée – Législation,
- Anglais.

Blocs de compétences :

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs.

| N° et intitulé du bloc | Liste des compétences | Modalités d'évaluation |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| RNCP40096BC01 Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable | <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la communication de l'établissement dans le respect de la réglementation - Participer à la création de l'offre commerciale - Valoriser l'offre commerciale - Participer à la gestion des stocks liés à l'activité du bar - Réaliser les opérations d'ouverture et de fermeture de l'établissement - Entretenir et nettoyer le point de vente, les équipements et les matériels | Ponctuel écrit |
| RNCP40096BC02 Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les préparations préliminaires et les bases de cocktails dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - Mettre en place et maintenir les espaces de travail opérationnels tout au long du service - Prendre en charge le client en français et en anglais - Argumenter, vendre et facturer en français et en anglais en fonction de l'offre commerciale - Réaliser les boissons et les cocktails - Servir, assurer le suivi, débarrasser et redresser | CCF |

Règlement d'examen :

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mention complémentaire de niveau 4 Spécialité « Métiers du Bar » | | | Scolaire (établissement public et privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) Formation professionnelle continue (établissement public) | Scolaire (établissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (établissement privé) Enseignement à distance Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles |
| Épreuves | Unité | Coef. | Mode | Mode |
| UNITÉS PROFESSIONNELLES | | | | |
| EP 1 Organisation du service et participation à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable | UP 1 | 4 | Ponctuel Écrit | Ponctuel Écrit 2 h 30 |
| EP 2 Commercialisation, préparation et service des boissons et des cocktails | UP 2 | 5 | CCF ¹ | Ponctuel Pratique et oral 1 h 15 maximum |
| ¹ Contrôle en Cours de Formation | | | | |

Référentiel :

https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/arre_te_mc3_me_tiers_bar_re_fe_rentiel.pdf

Méthodes mobilisées :

- Face à face
- Présentiel

Équivalences ou passerelles possibles :

- Diplôme de niveau 4,
- Pour ceux qui ne sont pas détenteurs d'un CAP ou d'un BAC PRO de la filière hôtellerie-restauration passerelle possible directement en 1^{ère} BAC PRO CSR.

Modalités de formation :

- Alternance (suivant calendrier).

Financement de la formation :

- Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,
- Pas de frais d'inscription.

Autres informations et taux divers :

Année scolaire 2025/2026

- Taux de réussite : **En attente 1^{ère} session**
- Nombre d'alternant(s) : **0**
- Taux d'insertion professionnelle global : **En attente 1^{ère} session**
- Taux d'insertion professionnelle dans le métier visé des titulaires de la certification : **En attente 1^{ère} session**
- Taux de poursuite d'études : **En attente 1^{ère} session**
- Rupture de contrat : **En attente 1^{ère} session**
- Interruption de formation : **En attente 1^{ère} session**
- Taux de satisfaction : **En attente 1^{ère} session**

Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire : [InserJeunes \(education.gouv.fr\)](https://InserJeunes.education.gouv.fr)

Autres informations disponibles sur le site de France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40096/>

Responsable alternance Référent mobilité

M. Sébastien ZAVOLI
Téléphone : 07 56 43 20 56
sebastien.zavoli@ac-nancy-metz.fr

Référente handicap

Mme Nadia MELLAB
Téléphone : 03 82 50 33 62
viescolaire@st-andre.org

Notre valeur ajoutée : l'Accompagnement

« Accompagner nos apprenants, apprenantes en centre et en entreprise vers la réussite. »