



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

## Règlement d'examen :

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

## Référentiel :

[https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/arrete\\_mc3\\_mettiers\\_bar\\_referentiel.pdf](https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/arrete_mc3_mettiers_bar_referentiel.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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> session**
- Nombre d'alternant(s) : **0**
- Taux d'insertion professionnelle global : **En attente 1<sup>ère</sup> session**
- Taux d'insertion professionnelle dans le métier visé des titulaires de la certification : **En attente 1<sup>ère</sup> session**
- Taux de poursuite d'études : **En attente 1<sup>ère</sup> session**
- Rupture de contrat : **En attente 1<sup>ère</sup> session**
- Interruption de formation : **En attente 1<sup>ère</sup> session**
- Taux de satisfaction : **En attente 1<sup>ère</sup> 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://www.inserjeunes.education.gouv.fr)

### Autres informations disponibles sur le site de France Compétences :

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

#### Responsable alternance Référént mobilité

**M. Sébastien ZAVOLI**  
Téléphone : 07 56 43 20 56  
[sebastien.zavoli@ac-nancy-metz.fr](mailto:sebastien.zavoli@ac-nancy-metz.fr)

#### Référente handicap

**Mme Nadia MELLAB**  
Téléphone : 03 82 50 33 62  
[viescolaire@st-andre.org](mailto:viescolaire@st-andre.org)

#### *Notre valeur ajoutée : l'Accompagnement*

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