



# CERTIFICAT DE SPECIALISATION (Ex Mention Complémentaire) EMPLOYE BARMAN

RNCP 37379

*Modifié le 10/11/2024 – Version 6*

## 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 dans les établissements de standing, bar d'hôtel, brasserie, bar à thème ...
- Maîtriser 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 CAP ou un Bac Pro du domaine de l'Hôtellerie-Restaurant (CAP CSHCR, CAP Cuisine, Bac Pro CSR, Bac Pro Cuisine...),
- 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,

- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien 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.

### **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.

Toutefois, pour les diplômés qui n'auraient pas le CAP CSHCR ni un baccalauréat, possibilité d'intégrer une 1ère Bac Pro CSR ou un BP Barman.

### **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>RNCP37379BC01</b>  Confection de cocktails et préparations de boissons	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre en place les locaux, matériels et produits,</li><li>- Doser en utilisant une verrerie adaptée,</li><li>- Maîtriser la confection des cocktails,</li><li>- Servir et assurer le suivi du service,</li><li>- Contrôler les stocks,</li><li>- Vérifier l'état de marche du matériel.</li></ul>	CCF
<b>RNCP37379BC02</b>  Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquée au bar	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables,</li><li>- Elaborer et utiliser une fiche technique,</li><li>- Etablir un cahier des dosages,</li><li>- Législation relative aux bars,</li><li>- Concevoir des fiches techniques,</li><li>- Calculer un coût, un ratio,</li><li>- Déterminer un prix de vente.</li></ul>	Ponctuel, écrit
<b>RNCP37379BC03</b>  Communication et commercialisation appliquées au bar	<ul style="list-style-type: none"><li>- Enregistrer, facturer, encaisser une commande,</li><li>- Accueillir le client,</li><li>- Utiliser les supports de vente,</li><li>- Conseiller et orienter le choix du client,</li><li>- S'informer pour mieux informer le client,</li><li>- Participer à l'animation du point de vente,</li><li>- Effectuer les opérations de caisse.</li></ul>	CCF

## Règlement d'examen :

<b>Mention complémentaire Employé barman</b>			<b>Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public</b>		<b>Autres candidats</b>	
<b>Épreuves</b>	<b>Unités</b>	<b>Coef.</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>	<b>Mode</b>	<b>Durée</b>
E1 – pratique professionnelle	U1	3	CCF		Ponctuel écrit, oral pratique	1 h
E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U2	3	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h
E3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation	U3	4	CCF		Ponctuel oral	20 min

CCF : contrôle en cours de formation.

\* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8 juin 1995).

## Référentiel :

[https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel\\_MC\\_Employe\\_Barman.pdf](https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_MC_Employe_Barman.pdf)

## Méthodes mobilisées :

- Face à face
- Présentiel

## Équivalences ou passerelles possibles :

- Diplôme de niveau 3,
- 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 2023/2024

- Taux de réussite : **Néant**
- Nombre d'alternant(s) : **0**
- Taux d'insertion professionnelle : **Néant**
- Taux de poursuite d'études : **Néant**
- Rupture de contrat : **Néant**
- Interruption de formation : **Néant**
- Taux de satisfaction : **Néant**

### Année scolaire 2024/2025

- Nombre d'alternant(s) : **0**

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 2020-2021 et 2021-2022 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire : [InsersJeunes \(education.gouv.fr\)](https://insersjeunes.education.gouv.fr)

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

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/>

### 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. »**