



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

Règlement d'examen :

Mention complémentaire Employé barman			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		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
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

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^{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 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 : [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/37379/>

Responsable alternance Référént 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. »