Certificat de spécialisation Employé barman

Mis à jour le 9 novembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau CAP relevant des secteurs de la restauration, ou avoir pratiqué plus de 3 ans dans le domaine considéré.
Profil particulier : nous consulter.
Entretien et tests de positionnement.

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage), Professionnalisation.

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

Certificat de spécialisation Employé(e) Barman
La validation peut être totale ou partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation –

Objectifs professionnels

Le barman accueille la clientèle dans des établissements de standing : grand hôtel, café, brasserie, restaurant, casino, discothèque…
Il crée le contact avec les clients, analyse leurs demandes, puis prépare et sert les boissons.

- Entretenir les locaux, le mobilier, le matériel,
- Réceptionner et ranger les approvisionnements, effectuer la mise en place,
- Accueillir, assurer la relation avec le client,
- Informer le client sur les produits du bar,
- Présenter un support de vente, conseiller, éventuellement promouvoir un produit,
- Utiliser une fiche technique, préparer et servir une commande,
- Facturer et encaisser une prestation

Contenu

RNCP37379BC01 – Confection de cocktails et préparation de boissons

- 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

RNCP37379BC02 – Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar

Réceptionner et et contrôler les produits périssables et non périssables

Elaborer et utiliser une fiche technique :

- établir un cahier des dosages
- concevoir des fiches techniques
- calculer un coût, un ratio
- déterminer un prix de vente

RNCP37379BC03 – Communication et commercialisation appliquées au bar

- 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

Indicateurs :
Taux de réussite : 100%

Poursuites de parcours

Certificat de spécialisation Employé barman

Examen final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37379

Poursuite d'études

BAC PRO Commercialisation et service, BP Arts du service et commercialisation en restauration

Type d'emplois accessibles

- commis de bar
- employé barman, employée barmaid

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.
Formation en alternance.
VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.
Services du restaurant pédagogique.
Showroom, animation devant public.

Moyens pédagogiques

Laboratoires et plateaux techniques professionnels équipés en matériels.
Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.
Salle de cours, salle informatique, centre de ressources…

Durée

En centre de formation : 400h minimum dans le cadre de l'alternance.
Alternance 1 semaine en centre et 3 semaines en entreprise.

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

Financements possibles

Certificat de spécialisation Employé barman

18 € de l'heure selon le taux de pris en charge par l'OPCO.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023