Certificat de spécialisation métiers du bar

Mis à jour le 6 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail.
Profil particulier : nous consulter.
Entretien et tests de positionnement.

Niveau d'entrée

Niveau 4 - BAC

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

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 Métiers du bar
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/40096/

Objectifs professionnels

Assurer l'approvisionnement, la préparation, la commercialisation et le service des boissons et autres prestations de bar auprès d'une clientèle française et internationale
Contribuer à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement
Participer à l'évolution de l'offre commerciale en faisant preuve de créativité et d'innovation

Contenu

RNCP40096BC01 – Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable :

- 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

RNCP40096BC02 – Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails

- 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

Indicateurs :
Taux de réussite : 100%

Poursuites de parcours

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

Certificat de spécialisation métiers du bar

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation – Examen final.

Modalités de suivi

Positionnement initial – Livret de suivi pédagogique,
Évaluations en cours de formation,
Entretiens individuels périodiques / Points réguliers pour ajustement si nécessaire,
Suivi en entreprise – Bilan intermédiaire – Bilan final – Suivi post-formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP40096

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

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