

# 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 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.	Poursuite d'études
<b>Possibilité de validation par blocs de compétences</b>	BAC PRO Commercialisation et service, BP Arts du service et commercialisation en restauration
Oui	Type d'emplois accessibles
<b>Nombre de participants</b>	
12	
<b>Entrée et sortie permanente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>commis de bar</li><li>employé barman, employée barmaid</li></ul>
Non	
<b>Codes réglementaires</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Code RNCP : <a href="#">RNCP37379</a></li></ul>	

## 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