CERTIFICAT DE SPECIALISATION MÉTIERS DU BAR

Formation diplômante de niveau 4

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP : 40096 CODE ROME : G1801

DATE D'ENREGISTREMENT : 21/01/2025 DATE D'ÉCHEANCE : 31/08/2023

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du certificat de spécialisation « Métiers du Bar » est expert dans l'approvisionnement, la préparation, la commercialisation et le service des boissons et autres prestations de bar auprès d'une clientèle française et internationale. Il contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale. Il exerce son activité au sein de structures variées, contribuant au travail d'une équipe, dans le respect de la règlementation, du développement durable et de la consommation responsable.
L'environnement se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution, notamment sur le plan règlementaire. Il est à exercer sa responsabilité et sa créativité pour répondre aux attentes de la clientèle, aux évolutions des modes de consommation et participer à l'animation de la politique commerciale de l'entreprise. Il est vigilant à la consommation responsable des boissons alcoolisées et participe à la sensibilisation de la clientèle.
Il répond aux exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire des produits et préparations. Il exerce aussi au quotidien sa responsabilité dans l'application et le suivi de la règlementation liée aux débits de boissons.
Il adopte un comportement respectueux et responsable envers tous. Il exerce une vigilance particulière pour accueillir les personnes en situation de handicap. Il ou elle prévient toutes formes de discrimination (sexisme, homophobie et transphobie, racisme, etc...)

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans la cadre d'un parcours individualisé**

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*

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Mettre en œuvre un évènement de type "Afterwork"

Bloc 2 - Préparer et élaborer des boissons et cocktails selon la législation en vigueur.

Bloc 3 - Créer un support de vente afin de valoriser une offre commerciale.

Bloc 4 - Elaborer un cocktail création avec ou sans alcool.

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation de niveau 4 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)
Prérequis : Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4.
Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité. Les sessions démarrent en septembre chaque année.
Contact du référent pour dossier d'inscription.
Monsieur Aubertin Brice : 06 07 76 96 46

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.
Contrat d'apprentissage : 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation : 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation : 1820 heures dont 455 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 , une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous êtres proposés.
Contact référente handicap: Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi: Barman dans différents types de bars.
Evolution professionnelle: Barman, maître d'hôtel, mixologue, ambassadeur.
Poursuites d'études: BP Barman, CS sommellerie.
Mobilité nationale et internationale.

NOS STATISTIQUES 2025-2026

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen : 91,66 %*
- *Taux d'obtention : 83,33 %*
- *Taux de rupture : 21,43 %*
- *Taux d'abandon : 14,29 %*
- *Taux d'exclusion définitive: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation : 3,1/4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observable en Janvier 2027*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2024- 2025 : Données en cours de collecte.*
- *Insertjeunes: En l'absence d'indicateurs InserJeunes publiés pour cette formation, en raison d'un effectif insuffisant, nous mettons en place un dispositif interne de suivi des parcours et des résultats de nos apprentis. Les indicateurs ainsi produits ci-dessus permettent d'évaluer l'efficacité de la formation et sont diffusés conformément aux exigences du référentiel national qualité –*
- *Lien cliquable en pied de page*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/10/2026