

**Objectifs et contexte de la certification**

Le ou la 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 ou elle contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il ou elle fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale. Il ou elle exerce son activité au sein de structures variées, contribuant au travail d'une équipe, dans le respect de la réglementation, du développement durable et de la consommation responsable.

L'environnement se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution, notamment sur le plan réglementaire. 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 réglementation 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...)

**Programme****BC01: 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

**BC02 - 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

**Prérequis**

- Être majeur
- Être titulaire d'un diplôme de Niveau 4
- si pas de diplôme de niveau 4, pouvoir justifier de 3 ans de pratique professionnelle dans le métier (serveur, barman...)

**Objectifs pédagogiques**

- 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
- 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

**Contenu**

- TP Barman (60% de la formation)
- Technologie du bar et connaissances produits
- Gestion appliquée, législation
- Communication , vente
- Hygiène et sécurité
- Sorties pédagogiques
- Anglais professionnel
- Informatique



Titre enregistré au RNCP - Fiche N°RNCP40096 - Niveau 4- CS4 - Métiers du bar - Certificat : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Enregistré le 21/10/2024

### Modalités d'inscription & délais d'accès

- Entrée septembre et octobre
- Inscription de janvier à décembre
- Inscription sur notre site internet ou par téléphone. Recrutement sur dossier de candidature (dossier, CV, lettre de motivation, copie des diplômes) et entretien de motivation
- Délais d'instruction 14 jours ouvrés

### Formateurs & Responsable pédagogique

- Ronald POLSINELLI : Formateur Bar & Cocktails
- Charles CROISSETTE : Sommelier Formateur, membre de l'Union de la Sommellerie Française Et de l'Association des Sommeliers Formateurs
- Olivier SCHMITT : Sommelier Formateur
- Responsable pédagogique 06 50 46 27 24

### Débouchés

- Barman(maid)
- Chef barman(maid)
- Conseiller commercial boissons & spiritueux
- Consultant
- Brand ambassador

### Poursuites d'études

- Brevet Professionnel barman



### Accessibilité

- Accès des publics en situation de handicap
- Présence d'un référent handicap (SISSAN Céline 06 23 69 02 78)

### Tarif

- 6500,00 € HT soit 7800,00 € TTC
- Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- Autres modalités de financement : Compte personnel de Formation (CPF) / CPF transition Professionnelle / Financement personnel

### Mise à jour de la fiche

- 01/09/2025

### Rythme de l'alternance

- 1 semaine au centre de formation / 3 semaines en entreprise

### Durée & Organisation

- 1 an soit 420h en centre de formation et 840h en entreprise

### Type de parcours & effectifs

- En présentiel - de 3 à 14 apprenants

### Méthodes pédagogiques utilisées

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Cours théoriques et travaux pratiques.
- Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles.
- Pédagogie active et participative
- L'équipe pédagogique définit avec le maître d'apprentissage les objectifs de la formation

### Modalités d'évaluation et de validations

- EP1 : Organisation du service et participation à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable (UPI) – Coeff 4 - Ponctuelle (écrite). Durée : 2 h 30
- EP2 – Commercialisation, préparation et service des boissons et des cocktails (UP2) – Coeff 5 - Contrôle en cours de formation ou ponctuelle (pratique et orale). Durée : 1 h 15 maximum
- Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise.
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation.
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle
- Possibilités de valider un/ou des blocs de compétences :

### Lieux de formation

- 131 Impasse des Palmiers - 30100 Alès
- Parking gratuit sur place
- Ligne de bus depuis la gare SNCF d'Alès : N° 3 arrêt "MALRAUX"



SISSAN Céline 06 23 69 02 78

CROISSETTE Charles 06 50 46 27 24



[www.envbformation.fr](http://www.envbformation.fr)



[contact@envbformation.fr](mailto:contact@envbformation.fr)