

## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ BARMAN

ANCIENNEMENT MENTION COMPLÉMENTAIRE

Niveau de diplôme **RNCP 37379**

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse
- CAP
- Date d'enregistrement à la certification : 12/05/1999

Voie d'accès

- Alternance

### Public

- À partir de 15 ans sous condition et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en alternance
- Sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

### Pré-requis

- Être titulaire d'un diplôme classé au moins de niveau 3 relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (CAP)
- Ou 3 ans d'expérience dans la profession

### Modalités et délais d'accès

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre

### Objectifs

- Accueillir et conseiller la clientèle
- Préparer des cocktails (mixologie)
- Assurer le service, la mise en place et l'entretien du bar et de la cave
- Connaître la législation autour des alcools

### Durée

- 400 heures de formation
- Alternance : selon calendrier

### Tarifs de la formation

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise

### Débouchés professionnels

- Barman
- Chef barman

### Poursuite d'études

- Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) de la branche professionnelle : CS Sommellerie
- BAC Professionnel
- Autres diplômes de niveau 3 de la branche professionnelle : CAP

### Passerelles

- Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée ( Étude du dossier )

### Contact

Christine DANSAC  
contact@campus120.cci.fr  
05 49 37 44 96

### Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120  
120 rue du Porteau  
86000 Poitiers

### Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite  
en 2024

**60 %**



Nombre d'apprentis  
2023/2024

**5**

D'autres indicateurs sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## Programme & Contenu

### BLOC 1 : 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

### BLOC 2 : 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

### BLOC 3 : 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 renseigner le client
- Participer à l'animation du point de vente
- Effectuer les opérations de caisse

## Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique et son espace Bar
- Cours et cas pratiques
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom

## Modalités d'évaluations

- Deux évaluations à minima par semestre, par matière, adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Validation par blocs de compétences en CCF et ponctuel
- Visites en entreprises formatives et certificatives



Cofinancé par  
l'Union Européenne



[www.campus120.fr](http://www.campus120.fr)



## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : [referent-handicap@campus120.cci.fr](mailto:referent-handicap@campus120.cci.fr)

- Une expérience de +30 ans dans la formation et de connexion avec les entreprises de la Vienne
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, espaces verts, restauration ...

**CCI de la Vienne - CAMPUS 120**  
120 rue du Porteau - 86000 POITIERS  
Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication  
SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 18 septembre 2024