

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION MÉTIERS DU BAR

Certification de spécialisation de niveau 4 RNCP37379

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

- maîtrise l'utilisation du matériel et des équipements du bar ;
- maîtrise la connaissance des produits et boissons utilisés dans un bar ;
- maîtrise la commercialisation, la réalisation et le service de l'ensemble des boissons et cocktails classiques ;
- fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale ;
- possède les connaissances historiques et technologiques des métiers du bar ;
- actualise ses connaissances sur son environnement culturel et touristique ;
- contribue à la gestion des approvisionnements et à la politique commerciale de son entreprise ;
- communique en français et en anglais, au sein de son entreprise, avec les clients et les tiers ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques de ses productions
- connaît et applique la législation sur les boissons et débits de boissons ;
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité ;
- exerce une veille technologique sur l'évolution des métiers du bar (matériels, techniques, produits, etc.) ;
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la restauration ;
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origines des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable) ;
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout.

CONTENU

Travaux pratiques en bar
Technologie appliquée
Législation
Connaissances des vignobles français
Techniques de communication et commercialisation
Techniques de stylisme alimentaire et décoration de cocktails
Anglais
Gestion appliquée
Heures d'accompagnement et de suivi
Période d'application en milieu professionnel
Jonglage

PUBLICS

Tout public

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 dans l'hôtellerie- Restauration Ou Bac Techno ou BAC Pro ou BTS Ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans le secteur. - Être majeur - Organisation, méthode, rigueur, initiative, aptitude pour le travail en équipe, bonne forme et résistance physique. - Motivation forte démontrée par une cohérence significative entre l'expérience et le projet professionnel

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions un mois avant le début de la formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques



DURÉE INDICATIVE

490 heures en centre et 1330 heures en entreprise
(durée ajustable selon votre situation : consulter nous).

DATES DE SESSION(S)

Du 01/09/2025 au 30/06/2026

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA Ardèche Drôme
Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90
cfa@greta-ardechedrome.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
Epreuves en cours de formation (CCF)

VALIDATION

Certification de niveau européen 4

+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/>

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

7 900 € (coût maximum de la formation).

Selon le niveau de prise en charge de France Compétences.

Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Barman ou barmaid

Barman junior ou barmaid junior

Chef ou cheffe de rayon en moyennes et grandes surfaces

Ambassadeur ou ambassadrice de marque

Caviste

Responsable de bar

Chef barman ou cheffe barmaid

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**INDICATEURS 2023****Taux de réussite**

100 % de réussite

Taux de satisfaction

92 % de nos apprentis sont satisfaits

Taux de retour à l'emploi

60 % de retour à l'emploi de nos apprentis à 6 mois