



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION (CS) EMPLOYÉ BARMAN

OBJECTIFS

Le titulaire de la mention complémentaire "employé barman" est un professionnel qualifié qui maîtrise, au sein d'un bar, les préparations de boissons et utilise ses connaissances dans le domaine des boissons. Il participe ainsi à l'accueil d'une clientèle française et étrangère.

CONTENUS

BLOCS DE COMPETENCES PROFESSIONNELS

01 - 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

02 - 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

03 - 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

PRÉ-REQUIS

L'accès en formation au CS employé Barman spécialité «sommellerie» est ouvert aux titulaires d'un CAP dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

VALIDATION

Certificat de spécialisation

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Epreuves finales d'examen

Epreuve orale avec un jury Dossier professionnel

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

420 heures sur 1 an

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission sur dossier et/ou entretien Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature du contrat d'apprentissage.

DOSSIER D'ADMISSION

Dossier à transmettre à l'Établissement du lieu de réalisation de la formation

INSCRIPTION

Prendre contact avec l'Établissement du lieu de réalisation de la formation

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles

TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITE

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

POUR ALLER PLUS LOIN**DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS**

le titulaire du Certificat de spécialisation « employé Barman » peut accéder aux fonctions de :
commis de bar
employé barman, employée barmaid

[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](#)

LES + DE LA FORMATION

Aucun frais à la charge de l'apprenti
Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants du lycée des métiers de l'hôtellerie /restauration de Grenoble.

CODE RNCP 37379

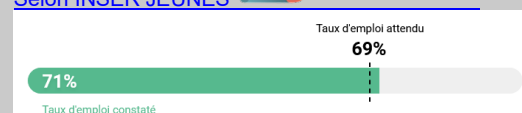
+ d'informations sur le lien suivant
[fiche rncp 37379 CS employé Barman](#)

**NOS RÉSULTATS**

1^{ère} session en septembre 2025

VALEUR AJOUTEE DE L'ETABLISSEMENT

Selon INSER JEUNES 



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprenants est positif.

LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières
15 avenue Beaumarchais
38100 GRENOBLE



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
GRENOBLE

CONTACTS

GRETA DE GRENOBLE
Service Apprentissage
Tél : 04 76 33 27 40
Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr



Date de mise à jour 12/12/2024