

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

MÉTIERS DU BAR

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 4
RNCP 40096 | 21-01-2025 | Ministère de l'Éducation Nationale

Devenez un/une barman (maid) polyvalent(e) et créatif(tive). Maîtrisez l'art des cocktails, gérez les stocks et valorisez une offre écoresponsable. Ateliers de mixologie, visites professionnelles et compétences en communication pour fidéliser une clientèle variée.



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

Liberté
Égalité
Fraternité

HÔTELLERIE

RÉSTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

- Evaluations tout au long de la formation et examens blancs

MODALITÉS D'OBTENTION

- Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation
- En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans
- Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen
- Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter)

PRÉ-REQUIS

- Avoir minimum 18 ans (possibilité de dérogation pour les mineurs, nous consulter)
- Être titulaire à minima d'un Bac ou équivalent ou justifier d'une expérience professionnelle significative

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable
- Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 1 an soit 400 heures en centre
- 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise



ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur(trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateaux techniques professionnel

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du CAP peut exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Café, bar ou brasserie
- Bar d'hôtel et/ou de restaurant
- Bar à cocktails
- Bar à thème, pub ou bar à spécialités
- Société d'événementiels
- Caviste, moyenne et grande distribution, grossiste
- Société commerciale de marques (ambassadeur)
- Restauration embarquée
- Casino, discothèque, club, cabaret
- Hôtellerie de loisirs et de plein air

Et peut occuper les emplois suivants :

- Barman (maid)
- Barman (aid) junior

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restauration
- Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration
- BTS MHR
- TP Sommelier(ière) Conseil Caviste

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Le positionnement effectué par l'Académie Vaucluse Provence peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéfices issus d'une certification passée.

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr

PROGRAMME

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
- Entretien 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
- Travaux pratiques de bar
- Technologie professionnelle
- Gestion
- Commercialisation
- Anglais professionnel
- Informatique

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Un bar entièrement équipé pour réaliser l'ensemble des préparations
- Visites professionnelles et sorties pédagogiques
- Une salle d'œnologie
- Masters class sur l'ensemble des produits bar
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Certificat délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Taux de réussite à l'examen 2025 : **60%**

Taux d'insertion : **en cours**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE • PROVENCE



CCI VAUCLUSE