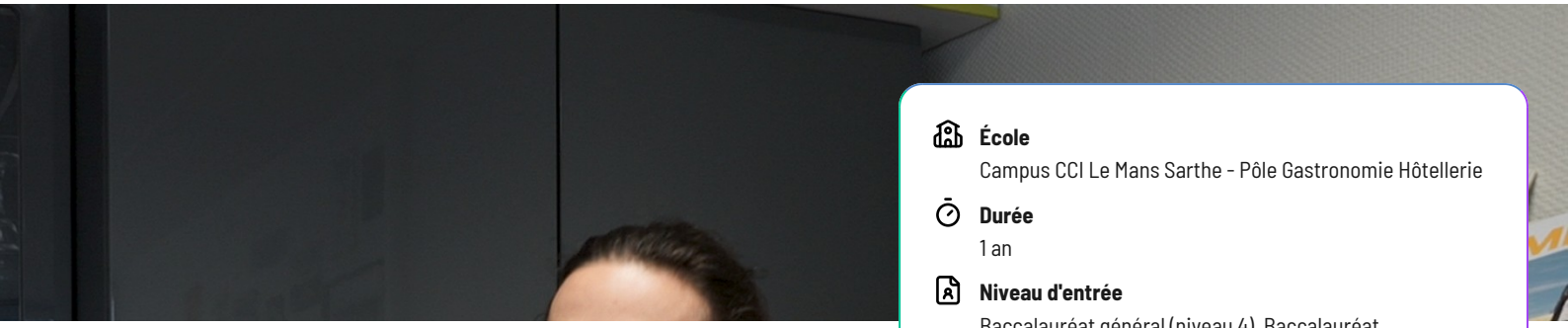


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
1 an

Niveau d'entrée
Baccalauréat général (niveau 4), Baccalauréat professionnel (niveau 4), Baccalauréat technologique (niveau 4), Après le bac

Niveau de sortie
Niveau 4

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

Certificat de spécialisation Métiers du Bar

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Réaliser un service de boissons au comptoir. Concevoir des cocktails classiques et créatifs.

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

- Commis barman
- Barman
- Conseiller caviste de spiritueux
- Commercial auprès d'une marque de spiritueux

Qualités mobilisées

- Créativité
- Sens du contact et de l'accueil
- Résistance physique et rapidité d'exécution
- Rigueur et sens de l'organisation
- Curiosité et culture produit
- Sang-froid

Types d'entreprises ou d'organisations

- Bar à cocktails
- Bar hôtel de luxe
- Bar restaurant
- Bar brasserie
- Bar à thème
- Bar de plage

Bar événementiel

Coffee shop

Compétences visées

A l'issue de la formation, le barman sera capable de :

- S'adapter dans différents types de bars
- D'utiliser un vocabulaire professionnel
- Gérer les achats et contrôler les approvisionnements
- Servir au comptoir ou en salle et terrasse
- Réaliser des cocktails classiques avec technicité
- Concevoir des cocktails sur mesure avec ou sans alcool
- Effectuer des décorations de cocktails
- Donner des explications sur l'ensemble des boissons proposées
- Argumenter et conseiller la clientèle
- Mettre en application la réglementation en vigueur

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **Certificat de spécialisation Métiers du Bar** diplôme reconnu par l'état (niveau 4) et enregistré au RNCP sous le code **40096** par **MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE** le **27/02/2023**.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

- Titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 18 à 29 ans (avoir 18 ans à la signature du contrat).
- Accessible aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap.
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience.

Conditions d'admission

- Participez aux réunions d'information collectives animées par les conseillères relations entreprises-jeunes pour tout savoir sur les diplômes, l'alternance, la recherche d'entreprise et retirer votre dossier de candidature.
- Assistez à nos journées portes ouvertes.
- Fixez un rendez-vous avec votre conseillère pour finaliser votre candidature. Informez votre conseillère de la signature du contrat.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

Coût de la formation / Financement / Aides

En alternance : Gratuit pour l'apprenant.

Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel du bar à cocktails avec des connaissances spécifiques afin de lui permettre :

- Organiser la mise en place d'un comptoir
- Identifier et reconnaître les produits de bar
- Contrôler et inventorier les stocks
- Accueillir et conseiller le client
- Servir des boissons simples chaudes ou froides
- Confectionner des cocktails classiques et créatifs
- Réaliser des encaissements

Concevoir et réaliser des productions

- Identifier les différentes boissons, softs et spiritueux
- Organiser au comptoir son poste de travail
- Réaliser des cocktails classiques et créatifs
- Argumenter en français en anglais des boissons

Connaître l'environnement professionnel

- Appliquer la législation en vigueur
- Respecter les normes d'hygiène, santé et sécurité
- Connaître les techniques professionnelles
- Réaliser des fiches techniques pour maîtriser les coûts de gestion

S'intégrer et promouvoir son établissement

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

1 an.

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

Le rythme d'alternance est le suivant : 2 jours (lundi mardi) en formation et 3 jours en entreprise.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

Équipe pédagogique

Un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Accompagnement

Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé : validation du projet professionnel, conseils et mise à jour de votre CV et lettre de motivation, préparation aux entretiens de recrutement. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

- Examen final en fin de formation.
- Validation blocs de compétences possibles : non

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

4
Nombre d'apprenants
Chiffres 2026

100%
Taux de satisfaction
Chiffres 2026

100%
Taux de présentation à l'examen
Chiffres 2026

75%
Taux de réussite
Chiffres 2026

0%
Taux de rupture net
Chiffres 2025

100%
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois
Chiffres 2025

100%
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois
Chiffres 2025

0%
Taux de poursuite d'études à 6 mois
Chiffres 2025

ET APRÈS ?

- BAC PRO Commercialisation services en restauration