



Certificat de Spécialisation Employé Barman

CS



PRÉSENTATION

Sa technique de maîtrise de préparation des boissons allée à ses connaissances technologiques du domaine du bar font du titulaire du certificat de spécialisation Employé barman un professionnel qualifié. Il participe à l'accueil d'une clientèle française et étrangère. Ce dernier exerce l'essentiel de son activité dans les fonctions suivantes : mise en place, communication/vente, préparation et service.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

Réaliser :

- 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
- Enregistrer, facturer, encaisser une commande

Contrôler, gérer :

- Réceptionner les approvisionnements
- Contrôler les stocks
- Vérifier l'état de marche du matériel
- Elaborer et utiliser une fiche technique
- Effectuer les opérations de caisse

Communiquer :

- 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

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Employé barman exerce son activité dans des palaces, hôtels, restaurants, entreprises indépendantes telles que les bars à thème, discothèque, pub, ainsi que dans des bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos,...

Il pourra également accéder au CS Sommellerie / BP Arts du Service et Commercialisation en restauration / BP Sommelier / Bac Pro commercialisation et service en restauration / BP Barman

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise.

L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MÉTIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration tel le :

- CAP Commercialisation et services en HCR
- BP Arts du Service et commercialisation en restauration

Avoir 16 ans révolus

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 37379

Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse

Date d'enreg certification : 27/08/2023



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

ooo

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP HCR minimum	1 an : 400 heures	1 semaine sur 3

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

ooo

PROGRAMME DE FORMATION

CS Métiers du bar

Travaux pratiques

Technologie

Accueil client

Gestion appliquée / Législation

Technique de communication et de commercialisation

Sciences Appliquées

Anglais

Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 15/04/2026