

# Certificat de Spécialisation Employé BARMAN

En apprentissage – 1 an - BONNEVILLE



## OBJECTIFS

Obtention du **Certificat de Spécialisation – Employé Barman**

- Maîtriser, au sein d'un bar, les préparations de boissons et utiliser les connaissances dans le domaine des boissons.
- Participer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère

## CONTENUS

**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

**Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar**

- Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables
- Élaborer et utiliser une fiche technique
- Établir un cahier des dosages
- Concevoir des fiches techniques
- Calculer un coût, un ratio
- Déterminer un prix de vente

**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

**Culture Générale**

## PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

La formation est accessible aux titulaires d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ou hôtellerie

Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...)

## MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

## PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours  
Accessible aux personnes en situation de handicap

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **12 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe dédié

## INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Éducation Nationale

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

## VALIDATION

- Niveau 3 - CAP
- **RNCP : 37379**
- Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

## TARIF

- Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
- Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

## DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **420 h**

En entreprise : **1187 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

## DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre



## DATES PRÉVISIONNELLES

Du **01/09/2025** au **10/07/2026**

## CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée F. BISE - BONNEVILLE  
Julien HAMAÏDE – DDFPT – 04 50 97 22 59  
[ce.0740014N@ac-grenoble.fr](mailto:ce.0740014N@ac-grenoble.fr)

Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

## POURSUITE D'ÉTUDES

CS Sommellerie, Baccalauréat professionnel Commercialisation et Service en Restauration, Brevet professionnel barman, BP sommelier

## MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Commis de bar

Employé barman, employée barmaid

→ Plus d'informations

[CS BARMAN - Onisep](#)

## LES + DE LA FORMATION

Indicateurs 2024

- Taux de réussite aux examens = **100 %**
- Taux de satisfaction = **88.8 %**
- Taux d'insertion professionnelle = **56%**

FICHE APPRENTISSAGE 2025 - 2026

ANNECY – ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE – CLUSES — SALLANCHES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIENNE

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet [www.greta-savoiehautesavoie.fr](http://www.greta-savoiehautesavoie.fr)

[greta-savoiehautesavoie.fr](http://greta-savoiehautesavoie.fr)

