



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES 2023-2024



Plus d'indicateurs sur <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Plus d'informations sur notre site internet : <https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/72-mc-employe-barman/>

Informations mises à jour le 13/05/2025

CERTIFICAT DE SPECIALISATION MÉTIERS DU BAR

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code RNCP 40096

Date d'enregistrement 21/01/20025



Henriman

FORMATION *HCRD*

Code CPF 240302

Code ROME G1801

Contact

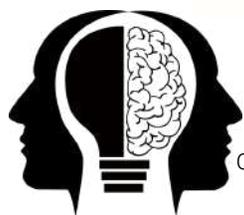
CFA Henriman Formation
 18, rue de la Rainière
 44339 Nantes
 02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
 henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité nationale et internationale



Evolution professionnelle : Barman, Maître d'Hôtel, Mixologue, Ambassadeur

Intégration sur le marché de l'emploi : barman dans différents types de bars

Poursuite d'études : BP Barman, MC Sommellerie



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le ou la titulaire du CS « Métiers du Bar » est expert dans l'approvisionnement, la préparation, la commercialisation et le service des boissons et autres prestations de bar auprès d'une clientèle française et internationale. Il ou elle contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il ou elle fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale. Il ou elle exerce son activité au sein de structures variées, contribuant au travail d'une équipe, dans le respect de la réglementation, du développement durable et de la consommation responsable.

Quelles sont les compétences abordées?

- 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
- 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 de l'activité
- Prendre en charge le client en français et en anglais
- Argumenter, vendre en français et en anglais et facturer en fonction de l'offre commerciale
- Réaliser les boissons et les cocktails
- Servir, assurer le suivi, débarrasser et redresser

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 4 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : être titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Brice Aubertin : 06.07.76.96.46

DURÉE

CS d'une durée d'un an. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour par semaine et quatre semaines. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée totale de la formation :

1820 heures dont 560 heures en formation

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances théoriques se dérouleront en présentiel
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 3 semaines de dossier professionnel réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluations régulières tout au long de la formation pour permettre l'auto-évaluation de l'apprenant et préparer le passage du diplôme.
- Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant.
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes