

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31871**

### Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe I Métiers de la restauration - Classe 4: Barman - Barmaid

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

#### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1967)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de barman - barmaid avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ des pratiques et des connaissances du patrimoine culturel et gastronomique, de l'actualité, des principaux vins et vignobles français et étrangers, de l'histoire du bar et des cocktails, de la législation commerciale et sociale, de la gestion appliquée, des moyens modernes de communication et de la prévention des risques professionnels (sécurité, hygiène, incendie)

Les activités consistent à :

- Élaborer des produits et boissons utilisés dans un bar ;
- Confectionner parfaitement des cocktails classiques ;
- Concevoir et innover des boissons en respectant les règles de base et en utilisant l'analyse sensorielle ;
- Appliquer la législation en vigueur sur les boissons et les débits de boissons en France ;
- Communiquer en langue étrangère ;
- Gérer les stocks et les approvisionnements.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Assurer l'organisation du service ;
- Analyser comparativement deux ou plusieurs produits et les commenter en utilisant un vocabulaire approprié ;
- Réaliser des cocktails classiques et de création ;
- Présenter, valoriser, déboucher et servir dans les règles de l'art une bouteille de vin effervescent ;
- Conseiller et orienter le choix du client y compris en langue étrangère ;
- Réaliser des documents professionnels de gestion appliquée ;
- Maîtriser la réglementation relative au transport, à la vente des boissons alcoolisées ou non, à l'hygiène et sécurité, aux débits de

boissons.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Dans un restaurant, un hôtel, une brasserie, un hôtel, un bar, une discothèque ou une boîte de nuit.

Barman, Barmaid

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1801 : Café, bar brasserie

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuve est, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du barman - barmaid comme la réalisation un cocktail création dénommé « œuvre » à partir de consignes communiquées quelques semaines avant, la réalisation de la promotion et le service d'un vin effervescent ou d'un vin tranquille, la réalisation d'un cocktail création et sa décoration à partir d'un buffet et d'un thème imposé.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	

Par candidature individuelle	X	voir ci dessus
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle	X	

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

#### Base légale

##### Référence du décret général :

##### Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

Depuis 1924 : 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

##### Autres sources d'information :

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

##### Lieu(x) de certification :

##### Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

##### Historique de la certification :

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.