

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

À l'issue de la formation, le titulaire du Certificat de Spécialisation « Métiers du Bar » est capable d'approvisionner, préparer, commercialiser et servir des boissons et des prestations de bar pour une clientèle française et internationale. Il contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale. Il 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.

Infos pratiques

Durée

9 Mois dont 1820 Heure(s) en centre 1360 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Programme

Bloc 1 – Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale dans une démarche durable

- 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 nettoyage le point de vente, les équipements et les matériels

Bloc 2 - Commercialiser, préparation et service des boissons et des cocktails

- 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
- Anglais professionnel

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les plus

- Concours de biérogologie, Grand Marnier, Calvados
- Stage de mobilité européenne : 2 semaines à Barcelone en immersion dans les entreprises premium.
- Après la formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS +.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau V en hôtellerie restauration

Modalités de recrutement

Tests de positionnement. Entretien de sélection. Signature d'un contrat avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : BAC (Niv. 4) ↔ Niveau de sortie : BAC (Niv. 4)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel.

Modalités d'évaluation

Évaluation tout au long de la formation et examen ponctuel final.

Modalités pédagogiques

Présentiel en salle de cours. Travaux pratiques dans un bar professionnel. Visites chez des producteurs liquoristes ou alcooliers. Participation à des concours.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Perspectives métiers

barman, barman junior, fonction commerciale dérivée (chef de rayon en moyennes et grandes surfaces, ambassadeur de marque, caviste, etc.), responsable de bar, chef barman

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Sommelier Caviste : C.S (ex Mention complémentaire) Sommelier Caviste

Europe

BTS Management en hôtellerie-restauration / option A : Management d'unité de restauration : Brevet de technicien supérieur MHR

Notre centre de formation est agréé



Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CS - Métiers du bar - MINISTERE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP : 40096 - JO du 21/10/2024

Date et mise à jour des informations : 18/11/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr