100 %	0 %	75 %	25 %
Taux de réussite aux examens en 2023-2024	Taux de poursuite d'études en 2023-2024	Taux d'insertion en 2023-2024	Taux de rupture en 2023-2024

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.

Programme

Bloc 1 – Organiser le service et paticiper 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
- Entretenir et nettoyer 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

Les plus

- Stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation) dans le cadre du programme ERASMUS+
- Participation à des concours nationaux et internationaux
- Prise en charge financière des équipements professionnels
- Masterclass animées par des professionnels du Bar et du monde de la nuit

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 jours/semaine

Tarif(s)

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

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 conditions d'admission

Prérequis

Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4 (Bac).

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

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

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Nos partenaires

Erasmus+

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel.

Modalités d'évaluation

Contrôles réguliers de connaissances, examens blancs, mises en situation pratiques. Examen en fin de formation de l'Éducation nationale ou en contrôle continu sur les deux ans. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire)

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprises, pédagogie active et participative.

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

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 : 18/06/2025

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