CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION · NIVEAU 4 · RNCP40096

Métiers du bar

Un spécialiste du bar, qui prépare, vend et sert boissons et cocktails en français et en anglais.

420 heures
ajustable selon le profil

Alternance

0 € en alternance
4 550 € TTC en financement direct

Partout en France
distanciel ou hybride

Entrée permanente
inscription toute l'année

Bac ou niveau 4 requis
test de positionnement à l'entrée

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE ACADÉMIE

Le métier

Le titulaire du CS Métiers du bar est expert dans l'approvisionnement, la préparation, la commercialisation et le service des boissons et des cocktails, auprès d'une clientèle française et internationale. Créatif, il participe à l'évolution de l'offre commerciale et contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il exerce sous l'autorité du responsable de bar ou du chef d'entreprise, au sein d'une équipe, en café, brasserie, bar d'hôtel, bar à cocktails ou dans l'événementiel. Vigilant à la consommation responsable, il applique la réglementation des débits de boissons, les règles d'hygiène et les bonnes pratiques du développement durable.

Ce que vous saurez faire

★ Participer à la création de l'offre et proposer un cocktail signature

★ Concevoir et actualiser les supports de vente et la communication du bar

★ Participer à la gestion des stocks : contrôles, prévisions, bons de commande

★ Assurer l'ouverture, la fermeture et l'entretien écoresponsable du bar

★ Réaliser les préparations préliminaires, les bases et la mise en place

★ Accueillir, conseiller, vendre et facturer en français et en anglais

★ Réaliser et servir boissons, cocktails classiques et cocktails sur mesure

★ Respecter l'hygiène, la législation des débits de boissons et la consommation responsable

À qui elle s'adresse

Public visé

★ Candidats en poursuite ou reprise d'études

★ Salariés

★ Public en reconversion professionnelle

★ Demandeurs d'emploi

Prérequis

★ Baccalauréat ou certification de niveau 4

★ Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral

★ Test de positionnement

Débouchés

★ Barman / barmaid

★ Barman junior / barmaid junior

★ Ambassadeur de marque, caviste

★ Avec l'expérience : responsable de bar

★ Avec l'expérience : chef barman

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

Le programme

BLOC 1
Organiser le service et participer à l'offre commerciale du bar

★ Participer à la communication de l'établissement
★ 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 l'ouverture et la fermeture de l'établissement
★ Entretenir le point de vente, les équipements et les matériels

BLOC 2
Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails

★ Réaliser les préparations préliminaires et les bases de cocktails
★ Mettre en place et maintenir les espaces de travail
★ Prendre en charge le client en français et en anglais
★ Argumenter, vendre et facturer en français et en anglais
★ Réaliser les boissons et les cocktails
★ Servir, assurer le suivi, débarrasser et redresser

Certification et validation par blocs
Certificat de spécialisation (ex-mention complémentaire) du ministère de l'Éducation nationale · RNCP40096 · enregistré au RNCP jusqu'au 31/08/2030.
Chacun des 2 blocs peut être validé indépendamment. Le diplôme complet s'obtient avec une moyenne d'au moins 10/20 à l'ensemble des épreuves.

Modalités d'évaluation

★ *Tout au long de votre parcours, vous aurez des activités et des quiz en auto-évaluation pour vous préparer à l'examen final.*
L'examen se passe en présentiel. L'épreuve écrite EP1 a lieu à date nationale pour tous les candidats. L'épreuve EP2 se déroule en épreuve ponctuelle, devant une commission de formateurs et de professionnels.

Les épreuves professionnelles
★ EP1 · Organisation du service et offre commerciale : écrit (2 h 30, coef. 4)
★ Étude de cas sur un corpus documentaire, sujet national
★ EP2 · Commercialisation, préparation et service : pratique et oral (1 h 15, coef. 5)
★ En français et en anglais : boisson simple, 2 cocktails classiques, 1 sur mesure

Passerelles et suites de parcours

Équivalences et passerelles

Le CS Métiers du bar (niveau 4) remplace la mention complémentaire Employé barman (niveau 3), dont la dernière session a eu lieu en 2025. Aucune correspondance d'unités n'est prévue entre les deux diplômes.
Titulaire d'un bloc ? Contactez-nous.

Poursuivre après

Compléter sa spécialisation avec le CS Sommellerie (niveau 4), ou évoluer vers le niveau 5 en préparant le BTS Management en hôtellerie-restauration.

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

Organisation de la formation

Durée et rythme

★ Parcours de 12 mois : à partir de 420 heures de formation, ajustable en fonction du profil
★ Format hybride : 20 % en présentiel, 80 % à distance
★ Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise
★ Période de formation en entreprise de 12 semaines, prévue par le référentiel

En contrat d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Méthodes et délais d'accès

★ Inscription et démarrage toute l'année
★ Accès à la plateforme de formation 24 h après l'enregistrement de votre dossier
★ Équipement requis : ordinateur, connexion internet stable, caméra et micro
★ Assistance technique et pédagogique : pedagogie@auguste-academie.com, réponse sous 72 h
★ Pédagogie adaptée à chaque profil : hybride, ou 100 % à distance si le profil le nécessite
★ Ateliers, coaching examens, masterclass
★ Formateurs experts du métier
★ Accès illimité à la plateforme et à ses ressources
★ Accompagnement individuel et personnalisé
★ Accompagnement à la recherche d'alternance

Financement et tarifs

EN ALTERNANCE

0 €

Reste à charge nul pour l'apprenti. Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO.

FINANCEMENT DIRECT

4 550 € TTC

Tarif particulier pour un parcours de 12 mois.
Prise en charge possible selon votre situation et le dispositif.

Dispositifs mobilisables

★ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
★ CDI apprentissage
★ France Travail
★ CPF
★ Entreprise
★ Autofinancement

Lieux et accessibilité

★ Formation accessible partout en France : cours à distance et sessions en présentiel dans plusieurs villes. Nous consulter pour la disponibilité du lieu.
★ Accessibilité aux personnes en situation de handicap : adaptation en fonction du handicap (pédagogie, tiers temps à l'examen...). Contactez le référent handicap pour étudier votre situation.

Indicateurs de résultats

Basé sur la période de mars 2026 à septembre 2026 (première promotion en cours, 31 apprentis depuis l'ouverture)
★ Taux de rupture des contrats d'apprentissage : 16 %
★ Taux d'interruption en cours de formation (abandon) : 3 %
★ Taux d'obtention du CS : publié après la première session d'examen
★ Taux de poursuite d'études et taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publiés 6 mois après la sortie de la première promotion
★ Valeur ajoutée de l'établissement : calculée par l'État (InserJeunes) à partir des premiers résultats

Pour voir notre méthode de calcul de nos taux, cliquez ici.

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE
ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com
+33 4 12 28 03 92
www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.