



Métiers du bar

Certificat de Spécialisation

Certification officielle de niveau 4 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Fiche [RNCP40096](#) par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, enregistrée et publiée au Journal Officiel le 21/10/2024, code NSF 334: Accueil, hôtellerie, tourisme.



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Objectifs

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « 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 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.

L'environnement se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution, notamment sur le plan réglementaire. Il est à exercer sa responsabilité et sa créativité pour répondre aux attentes de la clientèle, aux évolutions des modes de consommation et participer à l'animation de la politique commerciale de l'entreprise. Il est vigilant à la consommation responsable des boissons alcoolisées et participe à la sensibilisation de la clientèle.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire des produits et préparations. Il exerce aussi au quotidien sa responsabilité dans l'application et le suivi de la réglementation liée aux débits de boissons.

Il adopte un comportement respectueux et responsable envers tous.



Métiers visés

- Chef barman / Barman
- Responsable de bar
- Barista
- Ambassadeur de marque

Public visé

- Apprentis
- Candidats en poursuite ou reprise d'études
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Public en reconversion professionnelle

Pré-requis

- Être titulaire de baccalauréat général, technologique ou professionnel ou d'une certification au moins de niveau 4
- Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral
- Test de positionnement

Blocs de compétences

CCP 1. Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale du bar 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

CCP 2. Commercialiser, préparer et servir les boissons et les 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 du service
- Prendre en charge le client en français et en anglais
- Argumenter, vendre et facturer en français et en anglais en fonction de l'offre commerciale
- Réaliser les boissons et les cocktails
- Servir, assurer le suivi, débarrasser et redresser

Modalités d'évaluation

Une session d'examen en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par :

- Mise en situation professionnelle reconstituée au bar pédagogique
- Évaluation des techniques de préparation et de service
- Entretien / questionnement professionnel avec le jury





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année, en fonction du projet du candidat
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Pour se présenter à l'examen du Titre « CS métiers du Bar » une période en entreprise d'une durée minimale de 12 semaines est obligatoire.

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen. Pour les contrats d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Inscription tout au long de l'année

Financements

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

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Bordeaux, Toulouse, Lille, Aix-en-Provence, Lyon, Perpignan, Nantes
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Passerelles, équivalences et suites de parcours

Après avoir obtenu le CS Métiers du Bar, il est possible de préparer un Titre Professionnel de Responsable de Petite ou Moyenne Structure spécialisation Restauration de niveau 5 (niveau Bac+2)

Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles.
Premières sessions de formation en cours





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