

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif 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 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

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

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

Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 3 Jours en entreprise

Tarif(s) net de taxe

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

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les points forts de la formation

- Erasmus+ : 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+
- Concours : participation à des concours nationaux et internationaux
- Équipements professionnels : prise en charge financière des équipements professionnels
- Masterclass : animées par des professionnels du Bar et du monde de la nuit

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).

→ **Niveau d'entrée** : BAC - Niveau 4

↪ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

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.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale dans une démarche durable ; Commercialiser, préparation et service des boissons et des cocktails.

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

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.

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

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

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

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

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

Contact



POULAIN Christèle

christele.poulain@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>



NOUVEL Morgane

morgane.nouvel@fac-metiers.fr

Les sessions



Bruz

- Nous contacter



CCI FORMATION
BRETAGNE