Certificat de Spécialisation Métiers du bar

Mis à jour le 2 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 en Hôtellerie restauration

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapées pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

400 heures

Validation

CS Métiers du bar, niveau 4 diplôme du Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

Entrée-sortie permanente

Oui

RNCP 40096 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40096

Objectifs professionnels

– 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
– 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

Contenu

RNCP37379BC01 – Confection de cocktails et préparation de boissons
RNCP37379BC02 – Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar
RNCP37379BC03 – Communication et commercialisation appliquées au bar

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction
100% (Taux 2024)

Réussite aux examens
75 %

Insertion professionnelle
60 % (taux national inserjeunes)

Certificat de Spécialisation Métiers du bar

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service de restauration et d'hébergement si place disponible

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés professionnels : Le titulaire du Certificat de spécialisation Métiers du bar peut exercer dans les palaces, hôtels, restaurants, entreprises indépendantes telles que bar à thème, discothèque, pub ainsi que dans les bars d'entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos …

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56