

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

Mis à jour le 26 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Formation accessible aux titulaires d'un Baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins de niveau 4

Qualités requises : communication orale et écrite, compétences en langue étrangère, bonnes qualités relationnelles, créativité et innovation, s'intéresser au secteur de la restauration et en particulier aux métiers du bar.

Public visé

Toute personne souhaitant se former dans le domaine de l'hôtellerie - restauration

Rythme

Temps plein

Durée en centre

400 heures

Durée en entreprise

12 semaines

Validation

- Diplôme de l'Education Nationale Niveau 4 C.S. Métiers du Bar
- Certificat de réalisation et de compétences acquises

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles
Epreuves en CCF (Contrôles en Cours de Formation)

Code RNCP/RS 40096 :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40096/>

Objectifs professionnels

Le titulaire du C.S. 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'équipe, dans le respect de la réglementation, du développement durable et de la consommation responsable.

Contenu

- ? Travaux Pratiques barman
- ? Technologie du bar
- ? Connaissance des produits
- ? Gestion appliquée, législation
- ? Communication
- ? Langue vivante étrangère

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.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- 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
NC

Réussite aux examens
NC

Insertion professionnelle
NC

Délais et modalités d'accès

Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail,

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

Entrée-sortie permanente

Non

Mission Locale, Cap Emploi)

Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel :

Admission après entretien et positionnement

Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

Financements possibles

Multi financement

Poursuite de parcours

En termes d'emploi : barman, chef barman, chef de rayon dans la distribution, ambassadeur de marque, caviste

En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours :

- C.S. Sommellerie
- B.P. Barman

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 Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037