



CS – METIERS DU BAR

Certificat de Spécialisation

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le candidat sera en capacité de :

- Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable
- Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails

CONTENUS

01

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 nettoyer le point de vente, les équipements et les matériels

02

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

PRÉ-REQUIS

L'accès en formation à la spécialité « Métiers du Bar » de certificat de spécialisation de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail.

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

VALIDATION

Certificat de spécialisation

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours (CCF) et /ou fin de formation

Epreuves finales d'examen

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

420 heures sur 1 an

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission sur dossier et/ou entretien

Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature du contrat d'apprentissage.

DOSSIER D'ADMISSION

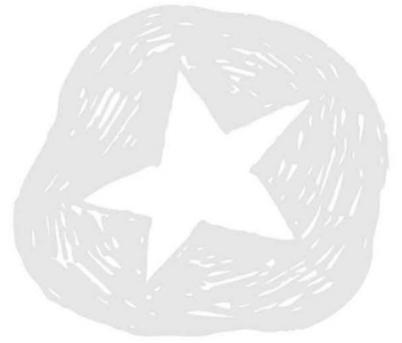
Dossier à transmettre à l'Établissement du lieu de réalisation de la formation

INSCRIPTIONS

Prendre contact avec l'établissement du lieu de réalisation de la formation.

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles



TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Type d'emplois accessibles :

- commis de bar
- employé barman, employée barmaid

...[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](#)

LES + DE LA FORMATION

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants du lycée des métiers de l'hôtellerie /restauration de Grenoble.

CODE RNCP 40096

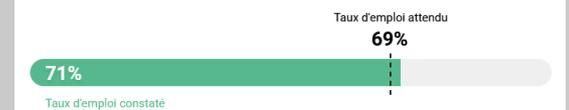
+ d'informations sur le lien suivant
[RNCP 40096 CS métiers du bar](#)

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE

1^{ère} session début en septembre 2024

VALEUR AJOUTEE DE L'ETABLISSEMENT

Selon INSER JEUNES **INSERJEUNES**



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprenants est positif.

LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières
 15 avenue Beaumarchais
 38100 GRENOBLE



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
 GRENOBLE

CONTACTS

GRETA DE GRENOBLE
 Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40
Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr



Date de mise à jour 10/02/2025