

CFA de l'académie de Versailles

CS - MÉTIERS DU BAR

UFA Auguste Escoffier - 77 Rue de Pierrelaye 95610 Eragny

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. Il exerce une vigilance particulière pour accueillir les personnes en situation de handicap. Il ou elle prévient toutes formes de discrimination (sexisme, homophobie et transphobie, racisme, etc...)

CONTENU

Compétences professionnelles :

- Réaliser les travaux d'entretien et de mise en place des locaux, matériels et produits
- Identifier, entretenir, approvisionner les différents types de verrerie
- Disposer rationnellement les matériels et éléments décoratifs sur le plan de travail et sur le comptoir
- Installer le mobilier harmonieusement et disposer le matériel accessoire
- Ranger les bouteilles derrière le comptoir
- Préparer une boisson simple, doser conformément à la carte Utiliser la verrerie adéquate
- Confectionner un cocktail au shaker, en respectant l'ordre et le dosage
- Confectionner un cocktail au verre à mélange, en respectant l'ordre et le dosage
- Élaborer un cocktail directement au verre, en respectant l'ordre et le dosage
- Réaliser un cocktail au mixer, en respectant toutes les règles (technique, sécurité...)
- Maîtriser l'ordre de confection d'une commande
- Prendre et servir une commande en faisant preuve de maîtrise technique et de professionnalisme
- Respecter les règles de préséance
- Assurer le suivi et le débarrassage d'une commande
- Enregistrer, facturer une commande
- Présenter une note client en respectant les règles de service
- Distinguer les différents modes de règlements et contrôler les encaissements
- Accueillir le client : le situer, le placer en faisant preuve de professionnalisme et de psychologie
- Présenter la carte et les autres supports en respectant la préséance
- Conseiller le client : recueillir des informations sur ses goûts afin d'orienter son choix
- Noter et transmettre la commande conformément à la demande du client y compris en langue étrangère appliquée à la profession (anglais)
- Se documenter, informer, conseiller le client sur des activités annexes
- Participer à l'animation du point de vente Aider à promouvoir un ou des produits
- Personnaliser sa relation avec le client et contribuer à l'image de marque de l'établissement
- Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables
- Stocker et contrôler les stocks du bar (stock journalier, réserve à alcools, températures de conservation...)
- S'assurer du bon fonctionnement et de la propreté des matériels et des éléments d'ambiance
- Établir un cahier des dosages, concevoir et utiliser des fiches techniques, calculer un coût, un ratio, déterminer un prix de vente
- Effectuer les opérations d'ouverture et de fermeture de caisse, rédiger et transmettre les documents de liaison

Savoirs :

- Élaboration des produits
- Règles de composition des cocktails
- Dégustation
- Agencement et équipement du bar
- Législation
- Gestion appliquée
- Communication

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 400 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2026

Date de fin : 31 août 2026

Le délai d'accès à nos formations en apprentissage est compris entre 1 et 6 mois avant le début de la session, selon le calendrier de la formation.

PRÉ-REQUIS

Niveau 4 (ex IV)

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Bac Pro, général, technologique...) dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (BAC +1)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
CS Métiers du bar

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire de la certification Métiers du bar exerce son activité dans des palaces, hôtels, restaurants, entreprises indépendantes telles que bar à thème, discothèque, pub, ainsi que dans les bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos...

En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, il peut accéder aux emplois existants dans les chaînes de distribution ou magasins spécialisés.

Selon la taille et le type d'entreprise, ce diplôme de niveau 4 doit permettre à son titulaire de postuler un emploi de commis de bar ou d'employé barman.

C'est un homme ou une femme de terrain qui travaille en relation étroite avec sa hiérarchie. Après quelques années de pratique professionnelle, il pourra accéder au brevet professionnel Barman.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 40096](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Parcoursup, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Métiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

M. Vincent MARILLAT (Gastronomie)

Mail : Vincent.Marillat@ac-versailles.fr

Tél : 06 16 97 84 92

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois

charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.

Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

MIXITÉ DE PUBLIC

Formation proposée en mixité de public : scolaires et apprentis.

