

CS MÉTIERS DU BAR

NIVEAU 4



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

PRÉREQUIS

- Être âgé de 18 ans (dès l'entrée en formation) ou
- Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou
- Être titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau 4

PROGRAMME

- Techniques professionnelles du bar
- Connaissance des boissons et produits associés
- Organisation et gestion du bar
- Hygiène, sécurité et réglementation
- Relation client et techniques de vente
- Gestion commerciale et rentabilité
- Communication professionnelle et travail en équipe

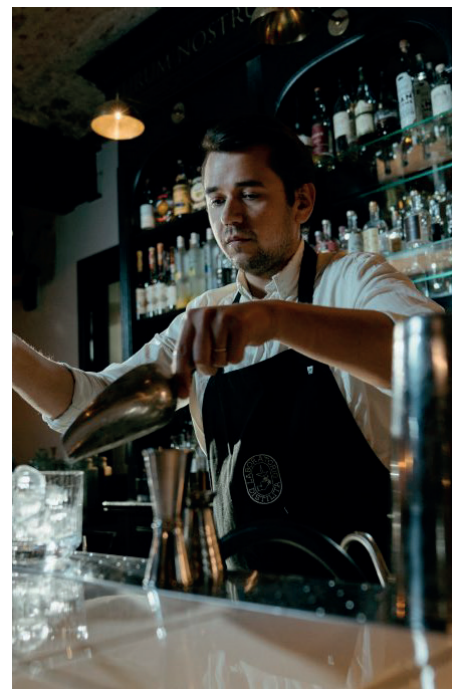
DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le Certificat de Spécialisation Métiers du bar développe votre expertise en gestion de bar et en mixologie. Vous apprendrez à organiser les approvisionnements, gérer les stocks, entretenir le bar et maîtriser l'utilisation des machines à café et réfrigérantes.

Vous serez formé à préparer et servir des boissons chaudes et froides, des cocktails classiques et créations personnelles, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. L'accueil, le conseil et la relation clientèle feront partie intégrante de la formation, ainsi que l'encaissement et la tenue des comptes. Une maîtrise de langues étrangères est encouragée.

Ce savoir-faire vous permettra d'évoluer dans les hôtels, bars à thèmes ou discothèques, avec des perspectives de progression vers un poste de chef barman ou de gestionnaire.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Maîtriser parfaitement les techniques de réalisation de cocktails (cuissons, distillations, ...) et avoir une connaissance pointue des produits
- Réaliser des productions à partir de matières premières (spiritueux, glace, ...) en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Rigueur, sens accru de l'hospitalité

SAVOIR-ÊTRE

- **Relation client** : créer une ambiance chaleureuse et fidéliser les visiteurs.
- **Réactivité** : servir rapidement tout en conservant la qualité.
- **Organisation** : planifier les préparations et gérer le bar efficacement.
- **Créativité** : élaborer de nouveaux cocktails et associations de saveurs.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es attiré par l'univers du bar, cocktails et création de boissons originales.
- Tu veux connaître la mixologie et la culture des boissons.
- Tu aimes accueillir, divertir et conseiller les clients dans un espace convivial.
- Tu ambitionnes de devenir barman ou responsable de bar et gérer un comptoir.

CS MÉTIERS DU BAR

NIVEAU 4

CMA FORMATION

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle

DÉBOUCHÉS

Barman (barmaid)
Ambassadeur de marque
Consultant(e), formateur
Chef d'entreprise

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant
Formation Sommelier-Caviste (+18 ans)

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

CS - Métiers du bar

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP40096.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 21/10/2024