

# Certificat de Spécialisation - Métiers du bar



**CODE RNCP** : 40096

**NIVEAU** : Diplôme de niveau 4

**CERTIFICATEUR** : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

**DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE** : 21/01/2025

**DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT** : 31/08/2030

**CODE NSF** : 334

**FORMACODE(S)** : 42723

**CODE ROME** : G1801

**LIEN FRANCE COMPÉTENCES** : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40096/>

## PUBLIC

- Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.
- Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

## PRÉREQUIS

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.

Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'article D. 337-144 du code de l'éducation.

Accessible via VAE - <http://www.vae.gouv.fr>

## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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.

A l'issue, le la jeune sera capable de :

- Gérer un bar et accueillir la clientèle
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.
- Entretien et nettoyer le bar, faire la plonge, mettre en service les machines réfrigérantes ainsi que les machines à café
- Préparer et servir les boissons et les cocktails classique et de sa création
- Gérer les ventes
- Conseiller les clients.es

## PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le titulaire du CS Métiers du Bar pourra effectuer le métier de Barman – Commercial dans la vente de spiritueux (barman, caviste)

Poursuite de parcours possibles :

- Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration
- Brevet professionnel CSR
- CS Sommellerie / OR
- BTS MHR

## VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement, sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
- Soirées à thème
- Expérience dan la filière Hôtellerie Restauration Tourisme
- Projets pédagogiques

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
- Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

# Certificat de Spécialisation - Métiers du bar

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Décret n° 2017-790 du 5 mai 2017 relatif à la reconnaissance de l'acquisition de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen du brevet professionnel, du brevet des métiers d'art ou de la mention complémentaire dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve.

Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

## DURÉE DE LA FORMATION

465 heures en centre de formation échelonnées sur 12 mois

Début de la formation à compter de septembre

## PROGRAMME

UP1 Organisation du service et participation à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable

Participation à la définition de l'offre commerciale et à la communication de l'établissement • Approvisionnements et gestion écoresponsable des produits • Ouverture et fermeture de l'établissement • Entretien écoresponsable des espaces de travail, des équipements et des matériels

UP 2 Commercialisation, préparation et service des boissons et des cocktails

• Mises en place • Commercialisation en français et en anglais dans le respect de la législation • Préparation et service des boissons et des cocktails

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

## EQUIVALENCE ET PASSERELLES

Aucune correspondance – pas d'équivalences ou passerelles voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations.

## ENTREPRISES

- Café, bar ou brasserie ;
- Bar d'hôtel et/ou de restaurant ;
- Bar à cocktails ;
- Bar à thème, pub ou bar à spécialités ;
- Société d'événementiels ;
- Caviste, moyenne et grande distribution, grossiste ;
- Société commerciale de marques (ambassadeur) ;
- Restauration embarquée ;
- Casino, discothèque, club, cabaret ;
- Hôtellerie de loisirs et de plein air.

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :  
handicap@cfajeambosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com

Service mobilité du CFA Jean Bosco :  
mobilité@cfajeambosco.fr

## TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : **7075 € 00** . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION (NOUVELLE FORMATION 2026)

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
<b>NC*</b>	<b>NC*</b>	<b>NC*</b>	<b>NC*</b>	<b>NC*</b>

Lien Inserjeunes : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

\* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / \* NC Non Connue

### COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex

☎ 03 21 16 18 00

### EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA

developpement@cfajeambosco.fr

SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT

relations-entreprises@baudimont.com



[www.hea-baudimont.com](http://www.hea-baudimont.com)  
[www.ensemble-baudimont.com](http://www.ensemble-baudimont.com)