



## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION MÉTIERS DU BAR

Diplôme de Niveau 4  
Formation gratuite et rémunérée en 1 an  
RNCP 37379

### Prérequis

- Être âgé de 18 ans (dès l'entrée en formation) à 29 ans révolus (30 ans moins 1 jour) ;
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 ou supérieur (BP, BAC, BTS...).

### Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

### Objectifs

**Le titulaire du Certificat de Spécialisation Métiers du Bar est qualifié pour :**

- Posséder des connaissances technologiques du domaine du bar ;
- Participer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère ;
  - Assurer la mise en place du bar ;
- Réaliser la préparation des boissons et le service.

### Modalités pédagogiques

- Formation par apprentissage : 3 jours de formation en entreprise et 2 jours de formation à l'école.
- Les apprenants sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions : **formateur référent, éducateur référent.**
- Les enseignements sont dispensés en présentiel. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.
  - Classe à effectif médian de 10.
  - Volume horaire total : 576 heures.

**Contenu de la formation :**

- **Enseignement professionnel :** ateliers expérimentaux, travaux pratiques, technologie professionnelle, anglais professionnel, gestion appliquée.

### Blocs de compétences

- **Bloc 1 - Confection de cocktails et préparation de boissons ;**
- **Bloc 2 - Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar ;**
- **Bloc 3 - Communication et commercialisation appliquées au bar.**

### Tarifs

**Frais de formation :** aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

**Frais annexes :**

- Équipement professionnel : tenue 247,70 € et mallette 180 €, prise en charge OPCO jusqu'à 500 €.
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire), prise en charge OPCO 3 € par repas.

*(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).*

### Modalités d'évaluation

**Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :**

- Épreuves en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école ;
- Épreuves ponctuelles : en fin de formation, fixées par le calendrier de l'Éducation nationale.

### Débouchés professionnels

Le CS Métiers du Bar permet de travailler dans un hôtel, un bar à thème, ou un grand établissement... **Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.**

### Équivalence, passerelle et poursuite d'études

**Le CS Métiers du Bar conduit à des formations complémentaires :**

- CS Sommellerie.

### Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>