



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION MÉTIERS DU BAR

En partenariat avec l'ABF
Association des Barmen de France

Diplôme de Niveau 4
Formation en 1 an
RNCP 37379

Prérequis

- Être âgé de 18 ans ;
- 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

Basée sur des cours d'enseignement professionnel, la formation est en phase avec les exigences du monde professionnel.

12 semaines de stages sur 1 an.

- Les élèves sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions : **formateur référent, éducateur référent.**
 - Classe à effectif médian de 10.

Contenu de la formation :

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

Tarifs

Frais de scolarité : selon le quotient familial, tarif en vigueur année scolaire 2024-2025 (10 mensualités)

	Quotient familial Groupe scolaire Sainte-Thérèse	Externat	Demi-pension	Internat Éducatif et Scolaire
Q1	de 0 à 2 600 €	80 €	115 €	335 €
Q2	de 2 601 € à 5 700 €	100 €	160 €	430 €
Q3	de 5 701 € à 8 500 €	130 €	205 €	520 €
Q4	de 8 501 € à 11 500 €	170 €	255 €	615 €
Q5	de 11 501 € à 19 000 €	185 €	290 €	690 €
Q6	supérieur à 19 000 €	200 €	315 €	765 €

Frais annexes :

- Équipement professionnel : tenue 247,70 € et mallette 180 €.
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire).

(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.**

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>