

CONDITIONS pour postuler

- Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un niveau Bac validé.

Comment CANDIDATER ?

Saisie du vœu d'orientation sur Parcoursup
ET
pré-inscription
en ligne auprès
des écoles :



Débouchés professionnels

L'emploi s'exerce dans différents types de structures traditionnelles ou de loisirs : barman, chef barman, serveur en café brasserie, adjoint de direction, directeur d'établissement.

Poursuites possibles...

- Brevet Professionnel Barman

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Métiers du Bar

1 an

RNCP 40096

SERVICE



RÉALISER

- Valoriser l'offre commerciale
- Réaliser les opérations d'ouverture et de fermeture de l'établissement
- Réaliser les préparations préliminaires et les bases de cocktails dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les boissons et les cocktails
- Servir, assurer le suivi, débarrasser et redresser

COMMUNIQUER

- Participer à la communication de l'établissement dans le respect de la réglementation
- Participer à la création de l'offre commerciale
- Prendre en charge le client en français et en anglais

CONTRÔLER, GÉRER

- Participer à la gestion des stocks liés à l'activité du bar
- Entretenir et nettoyer le point de vente, les équipements et les matériels
- Mettre en place et maintenir les espaces de travail opérationnels tout au long du service

OBJECTIFS de la formation

- Le titulaire de ce Certificat de spécialisation maîtrise l'approvisionnement, la préparation et le service des boissons avec créativité pour répondre aux besoins d'une clientèle diversifiée
- Il respecte les normes d'hygiène, de sécurité et de consommation responsable, tout en participant à l'animation commerciale de l'établissement.
- Il adopte un comportement respectueux et inclusif, en prévenant toute forme de discrimination et en accueillant les personnes en situation de handicap

Le PUBLIC

- Apprenti (de 16 à 30 ans) sous contrat d'apprentissage : être âgée de 18 ans. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant/ sous contrat de professionnalisation de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter)
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF... (nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

Palaces | Hôtels | Restaurants | Entreprises indépendantes telles que bar à thèmes | Discothèques | Pubs | Bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 1 an.
- Diplôme reconnu par l'Etat de Niveau 4 de « CS – Métiers du Bar » inscrit au RNCP n°40096
- Diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
- 455h de cours sur 1 an, selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise
- Début de la formation au CFA : septembre

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Mémoire
- Bonne présentation
- Bonne résistance physique

Au PROGRAMME...

- Elaboration des produits
- Règles de composition des cocktails
- Dégustation
- Agencement et équipement du bar et de l'office
- Législation
- Gestion appliquée
- Communication
- Langue vivante (anglais)

COÛT de la formation

- Formation financée dans le cadre du dispositif légal de l'Apprentissage ou de la Formation Professionnelle Continue
- Tenue Professionnelle requise selon le Dress Code des Écoles
- Cotisation association AGIS : 5 € /an