

## CONDITIONS pour postuler

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

## Comment CANDIDATER ?

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...

- Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

[ecoles.dordogne.cci.fr](http://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](mailto: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
- Entretien 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 la Certification 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 Niveau 4 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...

## COÛT de la formation

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée en alternance.
- Coût de matériel scolaire courant à prévoir
- Port obligatoire d'une tenue spécifique "écoles"
- Cotisation association AGIS : 5 € /an