



Centre de Formation Notre-Dame
Site du Château des Vaux

Certificat de Spécialisation Métiers du bar



Formation inscrite au RNCP 37379

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 27/02/2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37379/>

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « 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 ou elle contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il ou elle fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale. Il ou elle 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.

Formation par apprentissage

Dates de la prochaine session : Septembre 2024 à Juin 2025

Prérequis

- Être titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau IV.

Point de vigilance

Il est nécessaire d'avoir une bonne résistance physique (station debout prolongée, horaires décalés)

Modalités d'accès

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire du Certificat de Spécialisation métiers du bar est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- Maîtriser l'utilisation du matériel et des équipements du bar,
- Maîtriser la connaissance des produits et boissons utilisés dans un bar,
- Maîtriser la commercialisation, la réalisation et le service de l'ensemble des boissons et cocktails classiques,
- Faire preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale,
- Posséder les connaissances historiques et technologiques des métiers du bar,
- Actualiser ses connaissances sur son environnement culturel et touristique,
- Contribuer à la gestion des approvisionnements et à la politique commerciale de son entreprise,
- Communiquer en français et en anglais, au sein de son entreprise, avec les clients et les tiers,
- Faire preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches,
- Apporter une attention particulière aux qualités organoleptiques de ses productions,
- Connaître et appliquer la législation sur les boissons et débits de boissons,
- Appliquer les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité,
- Exercer une veille technologique sur l'évolution des métiers du bar (matériels, techniques, produits, etc.),
- Montrer de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la restauration,
- Appliquer les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origines des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable),
- Observer les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout.

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine
Pratique	14
Technologie professionnelle	8
Communication	4
Législation	2
Gestion	2
Anglais	4
Suivi de l'apprentissage	1

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle, communication, anglais.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs. Une tablette tactile est prêtée à l'apprenti(e) pendant toute la durée de la formation.

Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en ponctuel et en Contrôle Continu en Cours de Formation.

Possibilité de valider en blocs de compétences (unités capitalisables) : Non

Nombre de participants par session

12 places (dont 6 au minimum pour ouvrir la formation).

Suites de parcours

Après l'obtention du Certificat de Spécialisation métiers du bar, et selon le diplôme d'origine, une poursuite d'études est possible ; par exemple vers un BP barman, ou vers d'autres certifications.

Débouchés

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Métiers du Bar » peut exercer ses fonctions dans une structure de type :

- 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.

Durée

- 420 heures,
- 12 semaines en centre de formation, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Passerelles et équivalences : pour un apprenti ayant déjà effectué ou commencé un parcours de niveau égal ou supérieur, une évaluation sera faite pour vérifier s'il peut bénéficier d'un allègement de parcours.

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO ou le CNFPT.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) :
Nous consulter.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Valentine BLAVETTE

valentine.blavette@apprentis-auteuil.org

Résultats de la session de formation

Nos résultats pour l'année 2024 :

Mention Complémentaire	
Employé Barman	
Promo 2024	
3 apprentis	
Taux d'obtention	100%
<i>Nbre d'apprentis admis sur nombre d'apprentis présentés à l'examen</i>	
Taux d'insertion professionnelle des sortants	100%
<i>Parmi les apprenants présents à l'examen et ne poursuivant pas d'études, % qui ont un emploi 6 mois après leur formation</i>	

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).

Contacts :

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64 – 02 37 53 80 83

Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70

of.notredame@apprentis-auteuil.org