



CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE LYONNAIS



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION MÉTIER DU BAR 1 AN



RNCP : 40096

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification 21/01/2025

Le titulaire du certificat de spécialisation « 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 contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale. Il 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

LES OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser les techniques de mixologie et de préparation des boissons.
- ▶ Appliquer la réglementation.
- ▶ Participer à la gestion du bar et à la définition de son offre.
- ▶ Assurer un service clientèle de qualité en français et en anglais.
- ▶ Valoriser l'offre commerciale dans une démarche durable.

CONTENU : ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- ▶ Culture professionnelle – Travaux pratiques au bar – Atelier expérimental.
- ▶ Gestion appliquée.
- ▶ Législation.
- ▶ Communication professionnelle.
- ▶ Langue vivante étrangère : anglais professionnel.

MÉTIER

Le titulaire du certificat de spécialisation « 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 thème, pub ou bar à spécialités.
- ▶ Société d'événementiels.
- ▶ Caviste, moyenne et grande distribution, grossiste.
- ▶ Société commerciale de marques (ambassadeur).

POURSUITE D'ÉTUDES

Le certificat de spécialisation Métiers du Bar est conçu pour une insertion professionnelle rapide. Néanmoins, il est possible de poursuivre en études supérieures :

- ▶ Brevet Professionnel (BP) Barman
- ▶ Certificat de spécialisation (CS) Sommellerie

PROFIL DE L'ÉLÈVE

Vous êtes âgé-e de **18 à 29 ans révolus**.

L'accès en formation à la spécialité « Métiers du Bar » de certificat de spécialisation de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une **certification classée au moins au niveau 4**.

Il convient d'être **persévérant, appliqué** et savoir se conformer aux exigences du milieu professionnel. Être disponible aux horaires de travail de la restauration et être en capacité de s'adapter à **un rythme soutenu et décalé**, avec **une bonne condition physique**.

En tant qu'apprenti-e et salarié-e, vous devrez démontrer de la **volonté**, de la **persévérance**, un **esprit d'initiative** ainsi que votre **sens des responsabilités**.

Vous êtes ponctuel-le, vous aimez le **travail en équipe** et vous avez le **sens du contact humain** alors cette CS Métiers du Bar répondra à vos attentes.

Être âgé-e de 18 ans le jour de la rentrée pour accéder à cette formation, un mineur ne pouvant exercer au Bar d'un débit de boissons de type « Licence 4 ».

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une RQTH sous conditions de comptabilité avec les exigences d'exécution du métier.

Pour en savoir plus sur le site <https://www.campus-la-favorite.org>

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION MÉTIERS DU BAR



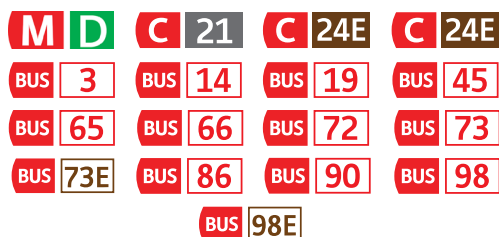
CONTACT

Céline Goncalves
Responsable Pédagogique
dfca-jdf@la-favorite.org

CAMPUS LA FAVORITE SITE JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle
69009 LYON
04 72 53 70 30

ACCÈS TCL : Gorge de Loup



www.campus-la-favorite.org



En savoir plus sur le
certificat de spécialisation
Métiers du Bar

L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

- ▶ Contrôles en Cours de Formation (CCF).
- ▶ 3 évaluations par matière et par semestre minimum.
- ▶ 1 évaluation en milieu professionnel par semestre.
- ▶ 2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti.
- ▶ 1 conseil de classe par semestre.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'application, 1 chambre d'application, plateforme numérique, classe informatique mobile, 1 C.D.I.

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
EP1 – Organisation du service et participation à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable	4	Ponctuel écrit	2 h 30
EP2 – Commercialisation, préparation et service des boissons et des cocktails	5	CCF	1 h 15

MODALITÉS D'INSCRIPTION (DE JANVIER À JUIN)

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site www.campus-la-favorite.org puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

Modalités de candidature disponibles sur le site www.campus-la-favorite.org

QUELQUES CHIFFRES

OUVERTURE FORMATION

2025
rentrée scolaire

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RÉSULTATS ANNUELS

100 %
de réussite
en 2023

Formation sur 12 mois réparties en **470 heures**
Alternance **2 jours en formation et 3 jours en entreprise par semaine**
La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)
GRATUITE pour les apprentis