

Certificat de Spécialisation

Métiers du bar

.....

Alternance

2026-2027

ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

Titulaire du Certificat de Spécialisation «Métiers du bar», vous êtes un professionnel qualifié, qui maîtrise au sein d'un bar, les préparations de boissons. Vous participez à l'accueil d'une clientèle française et étrangère.

Vous êtes capable de :

- Réaliser la mise en place du matériel
- Maîtriser la confection des cocktails
- Servir, enregistrer, facturer et encaisser une commande
- Communiquer avec les clients et les conseiller
- Maîtriser les supports de vente
- Contrôler et gérer l'approvisionnement, le stock et le matériel
- Élaborer et d'utiliser une fiche technique

DURÉE / LIEU DE FORMATION

De septembre à juin, 465 heures

Lieu de formation : 24 rue Saint Georges - 59400 Cambrai – 03 27 82 28 60

PUBLIC VISÉ

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 minimum

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information collective (si applicable), et entretien

Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature

« La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)

EFFECTIFS

Minimum 4 apprenants - Maximum 12 apprenants

ACCESSIBILITÉ

Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : mobilite@cfajeambosco.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuve ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel

VALIDATION

Diplôme de niveau 4, du Ministère de l'Éducation Nationale

Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider un ou des blocs de compétences

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40096>

SUITE DE PARCOURS

BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (sous condition)

Brevet Professionnel Barman

CS Sommelier

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration

DÉBOUCHÉS

Barman

Commercial

PASSERELLES OU ÉQUIVALENCES

Pas de passerelle, ni équivalence

TARIFS DE LA FORMATION

Coût de la formation : 7083 €

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage »

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Reste à charge pour l'entreprise du secteur privé : 750€

Article L.6211-1 :

« La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Dans le cadre de la formation continue avec stage, se référer à la grille tarifaire

VALEURS AJOUTÉES

Important réseau d'entreprises partenaire

Existence d'un point écoute

Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande (voir coordonnées).

96,46% de nos entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situation d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences.

L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Livrets d'apprentissage
Salles banalisées
Ordinateurs
Imprimantes / Scanners
Connexion internet
Restaurant d'application
Matériel de service en restauration
Salle de technologie



CONTENU PÉDAGOGIQUE



Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable

Participer à la communication de l'établissement dans le respect de la réglementation
Participer à la création de l'offre commerciale
Valoriser l'offre commerciale
Participer à la gestion des stocks liés à l'activité du bar
Réaliser les opérations d'ouverture et de fermeture de l'établissement
Entretien et nettoyer le point de vente, les équipements et les matériels

Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails

Réaliser les préparations préliminaires et les bases de cocktails dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
Mettre en place et maintenir les espaces de travail opérationnels tout au long du service
Prendre en charge le client en français et en anglais
Argumenter, vendre et facturer en français et en anglais en fonction de l'offre commerciale
Réaliser les boissons et les cocktails
Servir, assurer le suivi, débarrasser et redresser

100 %
DES
APPRENANTS
SATISFAITS

100 %
OBTENTION DU
DIPLOME

0 %
INTERRUPTION
FORMATION

100 %
INSERTION
GLOBALE
A 6 MOIS

INSERTION À 6 MOIS
DANS L'UN DES MÉTIERS VISÉS
PAR CERTIFICATION

100 %

0 % POURSUITE D'ÉTUDES

CENTRE DE FORMATION

ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

Le centre de formation Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue).

Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.



TOUTES LES INFORMATIONS
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC
DE LA 6^E AU BAC +5



ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

FACEBOOK



SITE



INSTA



31 boulevard de la Liberté - 59400 Cambrai - 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

