

PUBLIC CONCERNÉ

Les adultes ayant quitté le système scolaire, mais qui souhaitent parfaire leurs connaissances et compétences et/ou en acquérir de nouvelles.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP minimum et plus
Maîtriser la langue française orale et écrite

DATES DE LA FORMATION

1 session par an : septembre 2026

ADMISSIBILITÉ

Étude du dossier de candidature

ADMISSION

Entretien préalable à l'entrée en formation et signature de la convention de formation.

TYPE DE SESSION

Inter

LIEUX

Administration CFC La Providence :

Rue des Glycines, 59310 ORCHIES

Exécution de l'action de formation :

38 rue Jules Ferry, 59310 ORCHIES

COÛT

17,15€ /heure stagiaire (net de taxes)

Devis sur demande

A la charge du stagiaire, de son employeur ou pris en charge grâce à un dispositif de financement auquel le stagiaire est éligible

Code RNCP : RNCP40096

Fiche publiée le 21/01/2025



INTERLOCUTEURS

Renseignements :

Amandine LIBRAIRE

03 20 71 71 09

bgcfc@ndpo.fr

Chargée des formations :

Rachel LIPS

cfc@ndpo.fr



CS Métiers du bar (Niveau IV)

Le titulaire du CS Métiers du Bar participe à la préparation, à la mise en valeur et au service des boissons et produits associés, en mobilisant les techniques professionnelles propres à l'activité. Il contribue à la qualité de l'accueil et à la satisfaction de la clientèle, tout en respectant strictement les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention en vigueur. Sa pratique professionnelle intègre les enjeux liés à la consommation responsable et au développement durable.

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 : Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable

Bloc 2 : Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails

OBJECTIFS

- Accueillir, conseiller et servir la clientèle au bar.
- Préparer et réaliser des boissons et cocktails dans le respect des techniques professionnelles.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de consommation responsable.
- Organiser le poste de travail et participer à la gestion des stocks.
- Contribuer à la qualité du service, à la valorisation de l'offre et à la satisfaction de la clientèle.
- Intégrer les principes du développement durable et travailler en équipe.

MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par des intervenants spécialisés en techniques de mixologie, gestion du bar, vente et relation clientèle.

MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Le CFC dispose de plateaux techniques permettant une mise en situation réelle à l'exercice du métier de barman. Vous utiliserez des matériels adaptés et disposerez d'une connexion à Internet. Un livret de formation et de suivi est remis à chaque stagiaire afin de pouvoir assurer un suivi de qualité tout au long de l'action de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles et évaluations en cours de formation
Épreuves officielles du CS métiers du bar en examens ponctuels

VALIDATION

Obtention du diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
Diplôme CAP de niveau IV.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour plus de renseignements sur d'éventuelles adaptations, vous pouvez contacter le CFC au 03 20 71 71 09.

PROGRAMME

DESCRIPTION DU MÉTIER

Vous préparerez et réaliserez des boissons et cocktails, avec ou sans alcool, à partir de produits et matières premières destinés au service et à la commercialisation.

Vous exercerez votre activité dans le respect :

- des techniques professionnelles du bar (de la préparation à la mise en service),
- des normes d'hygiène, de sécurité et de prévention conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la limitation du gaspillage et la consommation responsable.

Vous contribuerez à la mise en valeur de l'offre du bar auprès de l'équipe et de la clientèle. Vous pourrez être amené à être en contact direct avec la clientèle, dans une logique d'accueil, de conseil et de satisfaction.

L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL AU CFC

Techniques professionnelles du bar

- Préparation et service des boissons chaudes et froides
- Mise en œuvre des techniques de mixologie : dosage, équilibre des saveurs, choix des ingrédients, réalisation de recettes standards et créatives.
- Présentation et valorisation des boissons.
- Organisation du poste de travail.
- Animation et mise en avant des produits

Technologie du bar

- Connaissance et utilisation des équipements professionnels.
- Gestion des stocks : réception des marchandises, rangement, rotation des produits, suivi des consommations et inventaires.
- Organisation et planification du service en fonction du type d'établissement (bar, café, restaurant, hôtellerie, événementiel) et de l'affluence.

Connaissance des boissons

- Étude des familles de boissons.
- Initiation à l'analyse sensorielle : méthodes de dégustation, reconnaissance des arômes et des saveurs.
- Accords mets-boissons
- Veille sur les tendances du marché, innovations, nouvelles pratiques et évolution des modes de consommation.

Anglais professionnel

- Acquisition du vocabulaire spécifique au bar.
- Accueil, conseil et prise de commande de la clientèle en anglais.
- Présentation et explication des cartes de boissons et des cocktails en anglais.
- Gestion de situations professionnelles courantes.

Relation client et communication

- Techniques d'accueil, d'écoute active et de conseil.
- Techniques de vente et d'argumentation commerciale.
- Communication adaptée aux différents profils de clients.
- Gestion des situations délicates ou conflictuelles dans le respect des règles professionnelles.

Sciences appliquées à l'hygiène et à la sécurité

- Application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire : principes de la méthode HACCP adaptés aux activités du bar.
- Prévention des risques professionnels : manutention, chutes, brûlures, coupures et risques liés à l'alcool.
- Protocoles de nettoyage, de désinfection et d'entretien des matériels, équipements et espaces de travail.
- Les bonnes pratiques environnementales et de développement durable.

LES STAGES EN ENTREPRISE

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former des stagiaires selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CS métiers du bar.

Les périodes de stages en entreprise font l'objet de convention entre cette dernière et le centre de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à une formation réelle pour conforter et compléter celles dispensées au CFC.

L'équipe pédagogique du CFC veille à assurer la complémentarité des acquisitions entre le centre de formation et les entreprises d'accueil. Ces périodes ont pour but de permettre au stagiaire de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

DÉBOUCHÉS ET ORIENTATION VERS L'EMPLOI

Le Certificat de Spécialisation Métiers du Bar est une formation spécialisée, orientée vers l'exercice d'un métier précis au sein du secteur de l'hôtellerie-restauration. Il permet une insertion professionnelle directe dans les établissements disposant d'un service de bar.

Le titulaire peut occuper des postes de barman / barmaid, employé(e) ou commis de bar, barista, au sein de bars, cafés, brasseries, restaurants, hôtels ou structures événementielles. Cette formation vise prioritairement l'accès rapide à l'emploi et l'exercice opérationnel du métier de professionnel du bar.

BESOIN DE PLUS DE RENSEIGNEMENTS ?



Standard : 03 20 71 71 09
E-mail : bgcfc@ndpo.fr

POUR NOUS DÉCOUVRIR ...



@laprovidenceorchies

NE %

De stagiaires satisfaits*

*moyenne issue de la dernière session de formation

NE %

De validation des acquis**

**sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC

