



## CS MÉTIERS DU BAR

### OBJECTIFS

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

**CONTENU**

- Travaux pratiques en bar
- Technologie appliquée
- Législation
- Connaissances des vignobles français
- Techniques de communication et commercialisation
- Techniques de stylisme alimentaire et décoration de cocktails
- Anglais
- Gestion appliquée
- Heures d'accompagnement et de suivi
- Période d'application en milieu professionnel  
Jonglage

**PRÉ-REQUIS**

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 dans l'hôtellerie- Restauration Ou Bac Techno ou BAC Pro ou BTS Ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans le secteur. - Être majeur - Organisation, méthode, rigueur, initiative, aptitude pour le travail en équipe, bonne forme et résistance physique. - Motivation forte démontrée par une cohérence significative entre l'expérience et le projet professionnel

**DURÉE INDICATIVE**

490 heures en centre et 1330 heures en entreprise

**DÉLAI D'ACCÈS**

1 session par an.  
Clôture des inscriptions un mois avant le début de la formation.

**TARIF**

7 900 € (coût maximum de la formation).

Selon le niveau de prise en charge de France Compétences. Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.

**FINANCEMENT**

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation

**ACCESSIBILITÉ**

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**A NOTER**

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 40096

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

**DOSSIER DE CANDIDATURE****PUBLIC**

Tout public

**MODALITÉ D'ADMISSION**

Admission sur dossier  
Après entretien

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

**NIVEAU DE SORTIE**

Niveau 4 (Bac général, technologique ou Professionnel)

**SERVICE VALIDEUR**

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

**VALIDATION**

Certification de niveau européen 4 (BAC ou BAC+1)

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Epreuves en cours et /ou fin de formation  
Epreuves en cours de formation (CCF)

**POUR ALLER PLUS LOIN****DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS**

Insertion professionnelle

Barman ou barmaid

Barman junior ou barmaid junior

Chef ou cheffe de rayon en moyennes et grandes surfaces

Ambassadeur ou ambassadrice de marque  
Caviste

Responsable de bar

Chef barman ou cheffe barmaid

Découvrez d'autres débouchés sur Orientation  
Auvergne-Rhône-Alpes

<http://www.orientation.auvergnerhonealpes.fr/>

**NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025****TAUX DE RÉUSSITE**

100% de réussite pour cette formation

**TAUX DE SATISFACTION**

91% de satisfaction

**TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI**

100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le métier visé

**INFORMATIONS**

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 40096

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

**DOSSIER DE CANDIDATURE**

## Contacts

### Lycée Hôtelier de Tain l'hermitage

40 Rue Jean Monnet  
26600 Tain l'hermitage  
Service Apprentissage  
Tél : 04 75 82 37 90



Mise à jour le 28 Avril 2026

