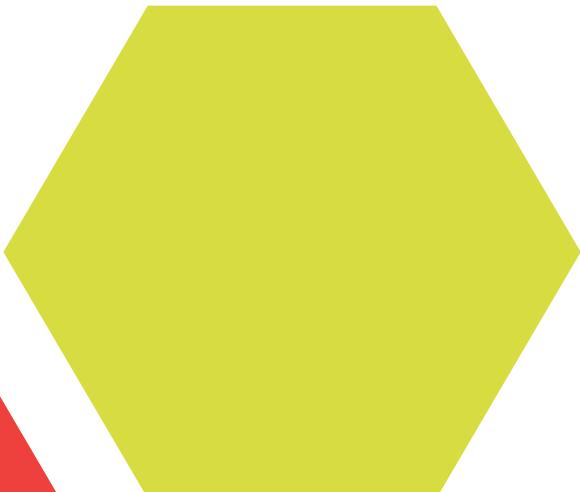


CS METIERS DU BAR

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers.

Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale :

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'une semaine en moyenne par mois de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en moyenne en entreprise (non consécutives).

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en septembre.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur

Le diplôme :

Le Certificat de Spécialisation (CS) Métiers du bar [est un diplôme national de l'Education Nationale de niveau 4.](#)

Certificateur : Education nationale

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

Durée de la formation :

400 h d'enseignement en 1 an

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP40096 – Date d'échéance au 31/08/2030

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

Conditions d'admission :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4 minimum ou 3 ans d'expérience dans la filière.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Les candidats ajournés à l'examen conservent, sur leur demande, les notes égales ou supérieures à 10/20 obtenues aux unités, dans la limite de 5 ans à compter de leur date d'obtention. Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé. Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable

Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Préparer et servir des boissons et des cocktails
- Approvisionner et gérer les stocks de façon écoresponsable
- Commercialiser les produits en français et en anglais
- Participer à l'évolution de l'offre commerciale
- Contribuer à la notoriété et la rentabilité de l'établissement

Référentiel de la formation :



Présentations succincte du métier :

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.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- Pratique professionnelle,
- Culture professionnelle,
- Commercialisation,
- Anglais,
- Technologie/Législation,
- Sciences appliquées,
- Accueil et commercialisation.

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Blocs de compétences de la formation :

RNCP40096BC01 - 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
- Entretenir et nettoyer le point de vente, les équipements et les matériels

RNCP40096BC02 - 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

Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF) et examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Mention complémentaire de niveau 4 Spécialité « Métiers du Bar »			Scolaire (établissement public et privé sous contrat)	Scolaire (établissement privé hors contrat)	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 Organisation du service et participation à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable	UP 1	4	Ponctuel Écrit	Ponctuel Écrit	2 h 30
EP 2 Commercialisation, préparation et service des boissons et des cocktails	UP 2	5	CCF ¹	Ponctuel Pratique et oral	1 h 15 maximum

¹ Contrôle en Cours de Formation

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

Le titulaire du CS « Métiers du bar » occupe un poste de barman et peut rapidement accéder à des postes à responsabilités comme responsable de bar, chef barman... Il peut également se spécialiser dans une autre fonction commerciale dérivée comme chef de rayon, ambassadeur de marques, cavistes...

Poursuite d'études :

Ci-dessous des exemples de poursuite d'étude :

CS Sommellerie

BP Barman

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Cette liste n'est pas exhaustive