CCI CHARENTE
FORMATION



MÉTIERS DU BAR

LES + DE LA FORMATION

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE

CS

Administration : 05 45 90 13 08 **Mail :** arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr

Bd Salvador Allende - C 11625 - ZI n°3 - 16340 L'Isle d'Espagnac

Site de formation Handi-Accueillant

90* % 100 % Taux de réussite à l'examen (session 2026)

*des entreprises recommandent notre CFA.

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site www.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/



NIVEAU 4 - BAC ANGOULÊME

CS MÉTIERS DU BAR

OBJECTIFS :

Le ou la titulaire de la certification 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 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 règlementation, du développement durable et de la consommation responsable.

FORMATION

Pratique professionnelle

- Mise en place du bar et de son environnement
- Service des boissons et des accompagnements à la table et au comptoir
- Réalisation de cocktails
- Dégustation

Technologie professionnelle

- Connaissance des différentes boissons et produits du bar
- Classification de cocktails

Communication

- Les supports de vente
- Communication et commercialisation

Anglais

- Prise en charge du client en anglais
- Argumentation et commercialisation en anglais

Gestion / Législation

- Législation du travail
- Législation appliquée aux débits de boissons
- Gestion des stocks

Hygiène et sécurité appliquée

- Les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité
- Les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origines des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentaion durable)
- Les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Préparer et servir des boissons et des cocktails
- Participer à la définition de l'offre commerciale et à la communication de l'établissement
- Approvisionner et gérer avec une démarche écoresponsable des produits
- Entretenir avec une démarche écoresponsable des espaces de travail, des équipements et des matériels
- Réaliser des préparations préliminaires et des bases de cocktails
- Organiser son environnement de travail tout au long de l'activité
- Commercialiser en français et en anglais dans le respect de la législation



Date mise à jour : 29/10/2026

CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre majeure(e) à la signature du contrat
- Etre titulaire d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

ORGANISATION DES ÉTUDES

- Statut : Contrat d'apprentissage
- Durée : 1 an
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Certificat de spécialisation
- Tarif : Formation financée dans le cadre de l'apprentissage

MOYEN PÉDAGOGIQUE

- Bar d'application et son environnement, plateformes numériques pédagogiques.

DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA

MÉTHODE MOBILISÉE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et/ou en distanciel

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Tout au long de l'année et examen final

••• ET APRÈS LA FORMATION

- BAC Professionnel Commercialisation et service en Restauration
- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- BTS Management en HR
- Vie Active

••• *Référenciel RNCP - France Compétences - sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40096/*