

Certificat de Spécialisation Métiers du BAR

En apprentissage – 1 an - BONNEVILLE

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
BONNEVILLE

FICHE APPRENTISSAGE 2026 - 2027

OBJECTIFS

Obtention du **Certificat de Spécialisation – Métiers du BAR**

- Maîtriser l'approvisionnement, la préparation, la commercialisation et le service des boissons auprès d'une clientèle française et internationale, tout en contribuant à la rentabilité et à la notoriété de l'établissement
- Développer créativité et sens de l'innovation afin de faire évoluer l'offre commerciale et participer activement à la politique commerciale de l'entreprise
- Appliquer rigoureusement la réglementation en vigueur, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en promouvant une consommation responsable des boissons alcoolisées
- Adopter un comportement professionnel, responsable et inclusif, respectueux du développement durable, de la diversité, de la lutte contre les discriminations et de l'accueil des personnes en situation de handicap

CONTENUS

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

Culture Générale

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

La formation est accessible aux titulaires d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ou hôtellerie

Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...)

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours
Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **12 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe dédié

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 3 - CAP
- **RNCP : 40096**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

- Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]
- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
- Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **400 h**

En entreprise : **1207 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

DÉLAI D'ACCES

1 session par an en septembre




DATES PRÉVISIONNELLES

Du **01/09/2026** au **09/07/2027**

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée F. BISE - BONNEVILLE
Julien HAMAÏDE – DDFPT – 04 50 97 22 59
ce.0740014N@ac-grenoble.fr

 Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

CS Sommelier, Baccalauréat professionnel Commercialisation et Service en Restauration, Brevet professionnel barman, BP sommelier

MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Commis de bar
Employé barman, employée barmaid

→ Plus d'informations

[CS Métiers du bar - Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

Indicateurs 2025

- Taux de réussite aux examens = **100 %**
- Taux de satisfaction = **64 %**
- Taux d'insertion professionnelle = **56 %**

ANNECY – ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE – CLUSES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIENNE

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet www.greta-savoiehautesavoie.fr