SKOOL n job

CS MÉTIERS DU BAR



POINTS CLÉS

Pré-requis

- L'accès en formation à la spécialité « Métiers du Bar » de certificat de spécialisation de niveau 4. Voir l'intégralité des pré-requis sur notre site internet

Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.

NIVEAU 4
ÉQUIVALENT BAC

Contrat d'apprentissage

Rythme
2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise

Durée
1 AN soit 408h de formation à la Skool

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat 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 contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale. Il 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.

DÉBOUCHÉS MÉTIER

- poste de barman ou de barmaid,
- barman junior ou barmaid junior.
- Après quelques années d'expériences professionnelles, il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité : responsable de bar, chef barman ou cheffe barmaid.

- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %

SUITES DE PARCOURS

- Il ou elle peut se spécialiser dans une autre fonction commerciale dérivée (chef ou cheffe de rayon en moyennes et grandes surfaces, ambassadeur ou ambassadrice de marque, caviste, etc.).

Formation **RÉMUNÉRÉE**

Formation **FINANCÉE à 100%**

CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07
info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP40096
Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date d'enregistrement de la certification : 01-09-2025
V1 - 30/06/2026

CS
EMPLOYÉ BARMAN

PROGRAMME

BLOC 1 - Organiser le service et participer à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable - RNCP40096BC01

BLOC 2 - Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails (RNCP40096BC02)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP40096 V1 - 30/06/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du CS. Voir fiche RNCP40096 .

Passerelle : Aucune / Équivalence : voir fiche RNCP40096

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée a l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :
-De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
-De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

TARIFS*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.

skoolnjob.com

04 12 05 06 05
info.perpignan@skoolnjob.com
145 Chemin de la Passio Vella
66100 PERPIGNAN