CEFPPA Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

cefppa.eu

L'excellence par l'expérience

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Métiers du Bar

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.
- Entretenir le bar et les équipements.
- Préparer et servir les boissons et les cocktails.
- Gérer les ventes : encaissement, relevé des comptes.
- Accueillir et conseiller les clients.

Contenus

- Technologie professionnelle
- Mixologie
- Commercialisation
- Législation et gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées

Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Modalités d'accès

> Être titulaire d'un CAP CS HCR, d'un Bac Pro CSR, d'un BP Arts du Service ou d'un BTS MHR.

Délai d'accès

> Selon le calendrier scolaire national.

Modalités d'inscription

> Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
> La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
> Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.

Durée

> Formation en alternance et en présentiel Entreprise / Centre de formation.
> 400 heures de formation réparties sur une année Alternance 1 semaine sur 2 - 4 jours par semaine.
> Démarrage de la formation : septembre - octobre.

Tarifs

> Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
> Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Métiers du Bar

Code RNCP : 40096
Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement : 01-09-2025

Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat d'apprentissage
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

Débouchés

Le barman assure l'approvisionnement et le service au bar dans les conditions optimales d'hygiène et de sécurité.

Il est en charge de la vente des boissons et de la restauration légère. Il accueille et conseille les clients et anime le bar. La prévention, la sécurité et la santé font aussi partie du métier.

Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service.
Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA :
baccalauréat professionnel, brevet professionnel ou BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).
À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

La formation en chiffres

2024
- 4 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2024

2023
- 7 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2023

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10
e-mail : secretariat @cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Mis à jour : 04/2025