

### 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](http://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.



*L'excellence par l'expérience*

### 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.
- Réaliser les préparations préliminaires et les bases de cocktails dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Argumenter, vendre et facturer en français et en anglais en fonction de l'offre commerciale.
- Accueillir et conseiller les clients en français et en anglais.

### Contenus

- Technologie professionnelle
- Mixologie
- Législation et gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Anglais

### 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



### Certification

Certificat de spécialisation Métiers du Bar  
RNCP 40096 - NSF 334 - FORMACODE 42723  
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse  
Date d'échéance de l'enregistrement : 31.08.2030  
Validation par blocs de compétences : non autorisé

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## Métiers du Bar

### ► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMC de la branche.

Âge	Contrat d'apprentissage
18 à 20 ans	45 %
21 à 25 ans	55 %
26 ans et +	100 %

### ► Débouchés

Le Certificat de Spécialisation Métiers du Bar prépare aux métiers de : barman junior, barman, responsable de bar, chef barman ; dans des structures de type café, bar ou brasserie, bar d'hôtel et de restaurant, caviste, grossiste, casino, discothèque, club et hôtellerie de loisirs et de plein air.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique) offre de nombreuses possibilités en France et à l'étranger.

### ► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service. Plusieurs types de diplômes sont proposés par le CEFPPA : brevet professionnel, certificat de spécialisation 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

2025

- 6 apprentis
- 84 % de réussite à l'examen 2025

2024

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



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

