

Certificat de Spécialisation (CS) Métiers du Bar

(Anciennement *Mention Complémentaire*)



Soyez curieux, visitez notre site
<https://rabelais.lycee.ac-normandie.fr/>



Inscription sur www.parcoursup.fr
jusqu'au 13 mars 2025



Certificat de Spécialisation (CS) Métiers du Bar

Le **Certificat de Spécialisation** est un **diplôme national professionnel** permettant une excellente insertion. Le titulaire du certificat de spécialisation « barman » **est un professionnel de la commercialisation, de la préparation technique et du service des boissons**. Les enseignements portent sur la réalisation de boissons simples (froides, chaudes), mocktails, cocktails classiques et créations et sur la connaissance des différents boissons, softs et spiritueux, la commercialisation, la législation, la gestion, l'anglais appliqués au bar.

Conditions d'admission

1. Être âgé de **18 ans** (dès l'entrée en formation)
2. L'accès en formation à la spécialité « Métiers du Bar » de mention complémentaire de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'une certification classée au moins au niveau 4 conformément au cadre national des certifications professionnelles défini à l'article D. 6113-19 du code du travail.
3. Candidater sur **Parcousup.fr**

Aptitudes requises :

S'intéresser au secteur de la restauration et en particulier aux métiers du bar, disposer de compétences en matière de communication orale et écrite y compris pour communiquer en langue étrangère et en particulier en anglais, disposer de qualités relationnelles, faire preuve de créativité et d'innovation, être capable d'adopter des comportements et des codes professionnels en équipe, avoir une veille professionnelle sur l'univers du bar (connaissance des produits, des techniques, des innovations, etc.), prêter une attention particulière aux enjeux d'hygiène, de sécurité et environnementaux (développement durable) dans sa pratique.

Perspectives et évolution

Le titulaire du Certificat de spécialisation Métiers du Bar est qualifié pour :

- Assurer l'approvisionnement, la préparation, la commercialisation et le service des boissons et autres prestations de bar auprès d'une clientèle française et internationale.
- Contribuer à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement.
- Faire preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale.

Enseignements

Organisation pédagogique assurée par des enseignants du lycée membres de l'Association des Professeurs Enseignants en Bar :

- Anglais, communication professionnelle en anglais
- Gestion Appliquée
- Atelier Expérimental
- Mise en place et préparations des bases de cocktails
- Travaux pratiques en situation clientèle
- Culture professionnelle (Législation, connaissance des produits, culture générale)
- Communication professionnelle

Temps de formation organisés avec des intervenants extérieurs, des professionnels du monde du Bar et des spécialistes en mixologie lors de Masterclass et d'ateliers professionnels menés avec de grandes marques nationales, internationales et régionales du secteur des spiritueux.

12 semaines de formation en entreprise dans des établissements prestigieux en Normandie et dans différentes régions de France, stages qui donnent droit à une gratification de l'Etat.

Les élèves qui le souhaitent sont coachés pour participer aux Concours Professionnels ouverts aux élèves en formation CSMB : CNJTB Concours Jeunes Talents du Bar, Cafés Richard, Spiribam, Chartreuse, Monin...

Poursuite d'études

Si vous choisissez de continuer votre formation, vous avez la possibilité de vous orienter vers le BP Barman ou un autre diplôme de la filière hôtellerie-restauration (sous certaines conditions d'accès)

Vous pouvez vous spécialiser dans une fonction commerciale dérivée (chef de rayon en GMS (grande et moyenne surface), ambassadeur de marque, caviste, etc.).