Métiers du BAR

avec séjour d'immersion à l'international

QUALITÉS ET PROFILS REQUIS

·Excellente présentation
·Sens du service et de l'organisation
·Discrétion
·Goût du contact avec la clientèle
·Disponibilité
·Bonne élocution
·Pratique d'une ou plusieurs langues étrangères
·Bonne culture générale
·Diplomatie
·Sobriété
·Honnêteté

L'accès en formation à la spécialité « employé barman » du certificat de spécialisation est ouvert aux candidats titulaires des diplômes de niveau CAP du secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

Être âgé de 18 ans le jour de la rentrée pour accéder à cette formation, un mineur ne pouvant exercer au Bar d'un débit de boissons de type « Licence 4 ».

Titulaire du BAC du secteur de l'hôtellerie-restauration (Professionnel ou Technologique) en plus du niveau CAP.

LA FORMATION

Sous statut d'apprenti(e)
Durée : 1 an, de septembre 2025 à août 2026
Prérequis d'entrée : prioritairement CAP
Niveau de sortie : CS diplôme de niveau 4
Modalités d'évaluation: examen ponctuel

Ce Certificat de Spécialisation est un diplôme de niveau IV. La maîtrise des techniques de préparation des boissons, alliée à ses connaissances technologiques du domaine du Bar font du titulaire, un professionnel qualifié. Les emplois potentiels sont nombreux que ce soit dans un bar d'Hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Tant pour les emplois saisonniers (Bars de plages, Hôtels de luxe en station de ski) que pour les postes à plein temps (Barman, Chef de rang polyvalent), les offres d'emploi sont nombreuses et les contenus de formation sont sécurisants pour des recruteurs toujours plus exigeants. De nombreux titulaires partent à l'étranger pour parfaire leur anglais et leur technique de travail dans un milieu toujours en évolution.

MODALITÉS D'ORGANISATION

12 semaines de cours théoriques et pratiques
2 semaines de stage d'immersion à l'étranger (optionnel)
38 semaines de formation en entreprise
(dont 5 semaines de congés payés)
35 heures de travail hebdomadaire

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

-Mises en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés
-Apports théoriques avec les supports pédagogiques adéquats
-Retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
Visites en entreprise

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

LIEU DE FORMATION

Ecole d'hôtellerie & de tourisme
LESDIGUIERES

FORMATION EN APPRENTISSAGE | GRETA DE GRENOBLE

Le ou La titulaire du
"CS Métiers du Bar"

Il ou Elle 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.

SON ACTIVITÉ

Il ou elle contribue à la notoriété et à la rentabilité de l'établissement. Il ou elle fait preuve de créativité et d'innovation pour participer à l'évolution de l'offre commerciale. Il ou elle 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 PROFESSIONNELS & POURSUITE D'ÉTUDES

Le ou la titulaire peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

Poursuite d'études : BP barman

BLOCS DE COMPÉTENCES

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

BLOC 2 : Commercialiser, préparer et servir les boissons et les cocktails

QUI CONTACTER

Lycée Lesdiguières
15 avenue Beaumarchais
38100 Grenoble
04 76 21 38 54
greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr

ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
GRENOBLE

greta
GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN