

# HÔTELLERIE-RESTAURATION

## Certificat de spécialisation Métiers du bar

BAC

RNCP 40096

Voie d'accès

Alternance



### PUBLIC

- À partir de 15 ans sous conditions
- Jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

### PRÉ-REQUIS

- Etre titulaire du Bac général, technologique ou professionnel
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Parcoursup
- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre

### OBJECTIFS

- Etre expert dans l'approvisionnement, la préparation, la commercialisation et le service des boissons et autres prestations de bar
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Préparer des cocktails (mixologie)
- Assurer le service, la mise en place et l'entretien du bar et de la cave
- Connaître la législation autour des alcools

### DURÉE

400 heures de formation Alternance :  
1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

### TARIFS

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OCPO / l'entreprise.
- Autre situation : nous consulter

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Employé(e) Barman/Barmaid
- Chef(fe) barman/barmaid
- Ouverture et création d'une entreprise
- Représentation en produits du bar

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) : Sommellerie
- BAC Professionnel Commercialisation et services en restauration
- Autres diplômes de niveau 4 de la branche professionnelle

### PASSERELLES

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service des inscriptions

### Contact

→ Chrissitine DANSAC -  
contact@campus120.cci.fr  
- 05 49 37 44 96

### Lieu de formation

Site de Poitiers - CCI de la Vienne  
- Campus 120 - 120 Rue du Porteau 86000 Poitiers

### Inscription





## Taux de réussite en 2025

**75 %**

## Taux de satisfaction en 2025

**77 %**

## Nombre d'apprentis 2024 / 2025

**12**

D'autres indicateurs sur :  
[www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

## PROGRAMME & CONTENU

### EP1-- Organisation du service et Participation à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable :

Participation à la définition de l'offre commerciale et à la communication de l'établissement - Approvisionnement et gestion écoresponsable des produits - Ouverture et fermeture de l'établissement - Entretien écoresponsable des espaces de travail, des équipements et des matériels

### EP2 -- Commercialisation, préparation et service des boissons et cocktails :

Mises en place - Commercialisation en français et en anglais dans le respect de la législation - Préparation et service des boissons et des cocktails

## MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Formation par blocs de compétences avec mises en situations
- Blocs de compétences animés par des intervenants professionnels du métier Plateaux techniques de mises en situations : avec deux magasins écoles professionnels (une supérette et une boutique)
- Salles informatiques et Centre de ressources
- Approches pédagogiques par le jeu
- Accompagnement personnalisé

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu (écritoral) et examen terminal en mode ponctuel
- Entraînement à l'examen Cas de synthèse (écrit et oral). Il est possible d'obtenir une certification partielle ou totale des blocs de compétences
- Visites pédagogiques en entreprise



Cofinancé par  
l'Union européenne



[www.campus120.fr](http://www.campus120.fr)



**CAMPUS 120 Poitiers,  
CCI de la Vienne & Campus 120  
Z.I.République – 120 rue du Porteau  
86000 – POITIERS**



## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : [referent-handicap@campus120.cci.fr](mailto:referent-handicap@campus120.cci.fr)

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration