



## FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

### Certificat de Spécialisation

### Métier du Bar

#### DISPOSITIF

Programme régional  
1E1F – 2023-2026 Socle

#### DATES

Du 05/09/25 au 04/06/26

#### DURÉE

1 295 heures dont 420 h de  
formation en centre et 875 h en  
entreprise

#### EFFECTIF

1 stagiaire attendu

#### COÛT

Financé par la Région des Pays de la  
Loire. Formation gratuite et  
rémunérée

#### LOGOS



- Validation certification : Niveau de sortie : **Niveau 4** – Certification : **Certificat de spécialisation Métier du bar - Code RNCP : 40096** – Certificateur : **Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse** – date d'échéance d'enregistrement : **31/08/2030**
- Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **Centre Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny – CS 51030 – 49015 ANGERS CEDEX 01**
- N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**

#### OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

L'objectif est de former le candidat afin qu'il devienne un professionnel du bar à cocktails avec des connaissances spécifiques afin de lui permettre :

- D'organiser la mise en place d'un comptoir
- D'identifier et reconnaître les produits du bar
- De contrôler et inventorier les stocks
- D'accueillir et conseiller le client
- De confectionner des cocktails classiques et créatifs
- De réaliser des encaissements

#### PROGRAMME

##### Principaux modules ou apprentissages développés sur la formation

- Concevoir et réaliser des productions** (identifier les différents boissons, softs et spiritueux – Organiser au comptoir son poste de travail – réaliser des cocktails classiques et créatifs – argumenter en français, en anglais des boissons)
- Connaître l'environnement professionnel** (appliquer la législation en vigueur – respecter les normes d'hygiène, santé et sécurité – connaître les techniques professionnelles – réaliser des fiches techniques pour maîtriser les coûts de gestion)
- S'intégrer et promouvoir son établissement**
- Techniques de recherche d'emploi
- Accueil – intégration – suivi – bilan - évaluations

#### MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

#### PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à France Travail ou à CAP Emploi (ouvert à un public en situation de handicap) et ayant validé son projet professionnel.

- Être titulaire d'un diplôme niveau 4 ou supérieur impérativement.
- Savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport)
- Bonne résistance physique

## CONTACT

Nelly LEBLANC

Tél : 02 41 20 53 40

[nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr](mailto:nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr)

## Site Internet

<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

## CCI DE MAINE ET LOIRE

Centre Pierre Cointreau  
132 av de Lattre de Tassigny  
CS 51030  
49015 ANGERS CEDEX 01

**Accessibilité** : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

## Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel ! Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



## PROGRAMME REGIONAL 1<sup>E</sup>F 2024

Numéro de l'action : **1E1F2024\_56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire**  
Financé par la Région des Pays de la Loire et le Fonds Social Européen.

## MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective : CCI de Maine-et-Loire - **Centre Pierre Cointreau**
  - o **A définir**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation France Travail, fiche de liaison
  - o Entretien individuel de sélection

## MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- o Fiche de liaison complétée par le conseiller France Travail, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- o Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- o Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

## REFERENTS

- o Référent territorial Région : Monsieur Morgan BENOIT
- o Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- o France Travail : votre conseiller France Travail
- o Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

