



Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 1 an en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 18 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage
- Être titulaire d'un CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant, d'un BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration, d'un Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, d'un Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration ou d'un BTS Management en Hôtellerie-Restauration



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CS* Sommellerie
- BP Barman
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- Bac Techno Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
- BTS Management en Hôtellerie et Restauration option A Management d'Unité de la Restauration

Types d'emplois et débouchés

En tant que commis/employé/second/chef barman, conseiller/commercial pour les spiritueux, adjoint de direction ou directeur d'un établissement (bar, pub...), le titulaire de ce Certificat de Spécialisation est un professionnel qui maîtrise la préparation de cocktails ou de tout autre type de boisson. Son activité consiste à :

- Gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs
- Entretien et nettoyer le bar, faire la plonge et mettre en service les machines réfrigérantes et à café
- Préparer et servir les boissons et cocktails
- Gérer les ventes : encaissement, arrêt des comptes et relevé des ventes
- Accueillir et conseiller les clients

Dans des bars (à cocktails et à thème), des bars-brasseries-restaurants ayant une carte de cocktails, des pubs, des discothèques, des hôtels, des palaces, des casinos, des villages de vacances, des établissements hôteliers de plein air, sur des paquebots de croisières, ...

Nos indicateurs

- Ouverture de la formation en septembre 2025
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

*Anciennement Mentions Complémentaires (MC)



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Avoir le sens du contact et de la relation clientèle
- Communiquer avec courtoisie
- Être organisé, rigoureux, dynamique et polyvalent
- Faire preuve d'anticipation, de réactivité et d'initiative
- Avoir un intérêt avéré pour les métiers de l'hôtellerie et restauration
- Avoir une bonne résistance physique
- Avoir une hygiène irréprochable et laisser apparaître une bonne présentation
- Apprécier et savoir travailler en équipe
- Faire preuve d'une bonne mémoire
- Avoir les sens du goût et de l'odorat développés

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

Bloc 1 : Confection de cocktails et préparation de boissons

Bloc 2 : Elaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar

Bloc 3 : Communication et commercialisation appliquées au bar

Enseignements transversaux

- Technologie professionnelle : connaissance des boissons et des cocktails, études de situations professionnelles
- Travaux pratiques : mixologie, élaboration des boissons et cocktails, service, commercialisation des boissons
- Sciences Appliquées
- Législation Appliquée
- Gestion Appliquée

Enseignement général

- Expression orale et écrite
- Mathématiques appliquées à l'enseignement professionnel
- Anglais

