

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 1 AN

RNCP37379 | NIVEAU 4

CS MÉTIERS DU BAR

Avec l'EPMT, formez-vous au CS Métiers du bar en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

GÉRER LE BAR ET LA RELATIONS CLIENTÈLE

Le titulaire du CS 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.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **18 ans** (dès l'entrée en formation) à **29 ans révolus**
(30 ans moins 1 jour) **ET**

Être titulaire d'un **baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel OU**

Être titulaire d'un **diplôme classé au moins au niveau 4 ET**
S'intéresser au secteur de la restauration et en particulier aux métiers du bar.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

2 jours à l'EPMT / 3 jours en entreprise.

Volume horaire total

1 607 heures.

Volume horaire en entreprise

1 157 à 1 207 heures.

Volume horaire en présentiel

400 à 450 heures.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation et qualités relationnelles.

Discrétion, diplomatie et sens commercial.

Communication orale et écrite en français et en langue étrangère (en particulier en anglais).

Créativité, innovation et adaptabilité aux horaires.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Trois blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Confection de cocktails et préparation de boissons.
- BLOC 2 : Élaboration de fiches techniques de cocktails, législation et gestion appliquées au bar.
- BLOC 3 : Communication et commercialisation appliquées au bar.

PROGRAMME

Les enseignements professionnels

- Technologies et démonstrations techniques.
- Pratique professionnelle.
- Gestion Appliquée.
- LV1 obligatoire : Anglais professionnel.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus | t.debus@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Partenariat pédagogique La Conciergerie : Dessert médiéval.

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 396 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 1 salle de travaux pratiques.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Organisation du service et participation à la définition de l'offre commerciale du bar dans une démarche durable : écrite, à partir de et en ponctuel.
- Commercialisation, préparation et service des boissons et des cocktails : pratique et orale, à partir de mai et en CCF.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : impossible pour cette formation.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CS Métiers du bar exerce dans différents secteurs d'activités

- **Loisirs, hôtellerie, restauration** : des palaces, hôtels, restaurants, entreprises indépendantes telles que bar à thème, discothèque, pub, ainsi que dans les bars de toute entreprise liée au tourisme et aux loisirs : centres de loisirs, paquebots, casinos...
- **Après quelques années d'expérience** et en fonction de ses compétences, il pourra accéder aux postes suivants : commis de bar, employé barman, chef barman dans un grand établissement, directeur d'un bar.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail: 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*du trousseau*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*du trousseau*) et les chaussures Morgane Diffusion (*du trousseau*). Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des escarpins ou des chaussures, la cravate EPMT, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant*.)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [derbies facultatives 78,30€] Achat en ligne - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau masculin + cravate + chaussures 370,76€] [trousseau féminin + escarpins 359,11€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuel

- NH&R [mallette + ensemble 190€] | Achat en ligne
- Maison Lejeune [sacoche + ensemble 202€]
- Eurodam [mallette + ensemble 312€] | Achat en ligne référence à copier : CA25000227
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

CS Sommellerie