

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

Mis à jour le 6 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

- Parcours en 3 ans : aucun pré-requis
- Parcours en 1 an ou 2 ans : une expérience significative ou un parcours de formation dans le métier

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Tout public pouvant bénéficier d'un contrat d'apprentissage.

Rythme

Alternance

Durée en centre

1850 heures

Validation

Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (niveau 4)

Modalités d'évaluation

- CCF : Contrôle en Cours de Formation.
- Epreuves ponctuelles écrites.

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37909 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/>

Objectifs professionnels

- Mettre en place de la salle, le service des mets et des boissons.
- S'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management.
- Respecter l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition.
- S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.
- Animer une équipe et à organiser son travail.
- Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière.
- Participer à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation.

Contenu

- Conception et organisation du service en restauration.
- Mercatique et gestion appliquée à la restauration.
- Communication, démarche commerciale, organisation et mise en oeuvre des services (bar, sommellerie, plats).
- Mathématiques. Français. Histoire-géographie-éducation civique. Prévention-santé-environnement. Langue vivante. Arts appliqués et cultures artistiques. Éducation physique et sportive.

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation. L'alternance est individualisée pour chaque apprenti.
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référént, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

Première session

Réussite aux examens

Première session

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Selon le profil de l'apprenti : Durée du contrat : 1 an - Durée en centre : 675h
ou Durée du contrat : 2 ans - Durée en centre : 1350h ou Durée du contrat : 3
ans - Durée en centre : 1850h

Délais et modalités d'accès

- Entretien de positionnement, intégration selon les places disponibles.
- Restauration possible sur place et hébergement selon les places disponibles.

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

- Poursuite d'études possible : BP arts de la cuisine, BP arts du service et commercialisation en restauration, BP barman, BP sommelier, MC (futur CS) accueil réception, MC (futur CS) organisateur de réceptions, BTS management en hôtellerie restauration option A , B ou C.
- En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, le titulaire peut occuper les postes suivants : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56