

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Mis à jour le 22 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
- Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

1850 heures

Validation

Baccalauréat Professionnel
Commercialisation et Services en
Restauration Niveau 4

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et
épreuves en CCF (contrôle en
cours de formation)

Entrée et sortie permanente

Oui

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

Objectifs professionnels

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il est capable de s'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management. Il exerce son activité en respectant 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.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il est apte à animer une équipe et à organiser son travail. Il connaît le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière. Il participe à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation.

Contenu

Matières générales :

- Français
- Mathématiques
- Science-physique
- Anglais
- Histoire-géographie
- Education Physique et sportive
- Arts appliqués

Matières professionnelles :

- 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)

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.
- 20 semaines de présence en centre par année de formation.
- 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.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Taux de satisfaction

91 %

Réussite aux examens

Non disponible

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 3 ans Lieu de formation : Lycée Alain-Fournier 12 Avenue du Président Kennedy 55100 VERDUN

Délais et modalités d'accès

- Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

- Métiers : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au Directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective ...
- Poursuites d'études : BTS Management en hôtellerie restauration option A ou B, BAC PRO Barman, BAC PRO Sommelier...

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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76