

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

En 3 ans, dont 1260h en centre de formation, le reste
en entreprise

RNCP37909

Niveau 4

Certificateur:

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Date de publication: 26-07-2023

Objectifs:

Le titulaire du baccalauréat professionnel «commercialisation et services en restauration» est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration. Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agroalimentaire, équipementiers), 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, de plaisir et de bien-être.



Bloc de compétences

Activité 1
Conception et organisation du
service en restauration

Activité 2
Marketing et gestion appliquée
à la restauration

Activité 3
Communication, démarche commerciale,
organisation et mise en œuvre des services
(bar, sommellerie, plats)

Activité 4
Mathématiques

Activité 5
Prévention-santé-environnement

Activité 6
Langue vivante

Activité 7
Français

Activité 8
Histoire-géographie-enseignement moral et
civique

Activité 9
Arts appliqués et cultures
artistiques

Activité 10
Éducation physique et sportive

Activité 11
Langue vivante 2

Indicateurs

Les indicateurs complets sont
accessibles sur
inserjeunes.education.gouv.fr

12%
Interruption en
cours de formation

100%
Satisfaction

100%
Réussite

Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Durée de la formation en centre

1260h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Employé de restaurant, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant

Continuité de parcours

BTS Management en Hôtellerie restauration, MC Employé Barman

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation partielle ou totale des blocs

Finançable C.P.F

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h