



Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

1 an – Entrée en classe de Terminale (2+1)

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Français
- ❖ Histoire Géographie, Enseignement Moral et Civique
- ❖ Langues Vivantes Etrangères (Anglais)
- ❖ Mathématiques et Sciences Physiques et Chimiques
- ❖ Prévention Santé Environnement
- ❖ Economie gestion
- ❖ EPS

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Réaliser la mise en place de la salle, organiser le service des plats et des boissons. être capable d'animer une équipe.
- ❖ recenser les besoins d'approvisionnement, et participer à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks.
- ❖ préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

OBJECTIFS METIER

Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et fidéliser. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger

DOMAINE PROFESSIONNEL

Au cours de la formation l'alternant apprendra à :

- ❖ Réaliser une mise en place classique
- ❖ Prendre une commande , gérer le service servir des plats et boissons
- ❖ Prendre en charge la clientèle
- ❖ Entretenir des relations professionnelles, animer une équipe et optimiser ses performances
- ❖ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats.
- ❖ Organiser le recensement des besoins d'approvisionnement, maîtriser les coûts, analyser les ventes, appliquer une démarche qualité et maintenir la qualité global

Le référentiel se décompose en cinq pôles d'activités professionnelles :

- ❖ N°1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- ❖ N°2 Organisation et services en restauration
- ❖ N°3 Animation et gestion d'équipe en restauration
- ❖ N°4 Gestion des approvisionnements en restauration gestion d'exploitation en restauration
- ❖ N°5 Démarche qualité en restauration

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Partenariats réguliers avec les entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration

Un restaurant et une cuisine pédagogique modernes et adaptés

Participation régulière à des concours.

Laboratoires de sommellerie et de pâtisserie



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Et examen ponctuel final

Evaluation en situation professionnelle



LIEU DE FORMATION

Lycée Hôtelier Notre-Dame
12 rue de la Chapelle St Méen
35 290 SAINT MEEN LE GRAND



RENSEIGNEMENT

David FRABOT
02 22 91 11 20
alternance@notredame-stmeen.fr



ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



DATE DE MISE A JOUR

JUILLET 2022

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques enseignement professionnel et enseignement général
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier expérimental / plateaux techniques
- ✓ Échanges de pratiques
- ✓ Études de cas

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Etre âgé(e) de 16 à 30 ans pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Entrée en terminale professionnelle
- ✓ Etre titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP/BEP métiers de l'hôtellerie-restauration) ou avoir validé une 1 ère Bac Pro CSR

RECRUTEMENT

- ✓ Entretien de motivation
- ✓ Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

675 heures en centre de formation et 970 heures en entreprise, congés payés déduits

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

MC Sommellerie
MC Organisateur de Réception
BTS Management en Hôtellerie Restauration

VALIDATION

Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration
RNCP 12802

