BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Mis à jour le 30 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Ce bac pro se prépare après une seconde professionnelle métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

Obtention du BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION. En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation »

Modalités d'évaluation

Conformes au référentiel de

Objectifs professionnels

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets…), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Contenu

Activités professionnelles : Prendre en charge la clientèle, Entretenir des relations professionnelles, Vendre des prestations, Réaliser la mise en place, Gérer le service, Servir des mets et des boissons, Animer une équipe, Optimiser les performances de l'équipe, Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats, Recenser les besoins d'approvisionnement, Maitriser les coûts, Analyser les ventes, Appliquer la démarche qualité, Maintenir la qualité globale.

Connaissances générales et techniques associées : Sciences appliquées, Technologie, Mathématiques, Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Arts appliqués et Cultures artistiques, Éducation physique et sportive, Langue vivante.

Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du Lycée partenaire du CFA.
Alternance de périodes de formation en Lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.
La Seconde se déroule entièrement au lycée, la Première et la Terminale en apprentissage.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance…

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

certification du diplôme. Contrôle continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :
U12 : Sciences appliquées
U11 : Technologie
U13 : Mathématiques
U2 : Gestion et dossier professionnel
U21 : Mercatique et gestion appliquée
U22 : Présentation du dossier professionnel
U31 : Communication et commercialisation
U32 : Organisation et mise en œuvre d'un service
U33 : Prévention-Santé-Environnement
U4 : Langue vivante
U51 : Français
U52 : Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
U6 : Arts appliqués et cultures artistiques
U7 : Éducation physique et sportive
Unité facultative : Langue vivante

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37909
- Code diplôme : 40033403

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail.

Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 1350 heures. La durée de la formation en lycée sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

Délais et modalités d'accès

Entrée de septembre à novembre principalement.
Autres périodes d'intégration sous conditions.

Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.

Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Le titulaire de ce diplôme pourra exercer en tant que barman/barmaid, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

Poursuite d'études : Possibilité de poursuivre en BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration, BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire, BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement.

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
  51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
  Ardennes : 06 13 02 47 51
  Haute-Marne et Aube Est : 06 17 83 54 69
  Aube : 06 27 48 88 64
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031
- Numéro d'activité : 21 51 P003 751
- Date d'obtention : 11/03/2003