

# Bac pro Commercialisation et Services en Restauration



## Hôtellerie-Restauration-Tourisme | BAC PRO - Baccalauréat Professionnel

CODE RNCP n° 37909

Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de publication : 26/07/2023

Fiche formation mise à jour le 9 janvier 2024

## Présentation

### Lieu(x) de formation

Lycée Jean Baptiste Darnet - Saint Yrieix La Perche

### Métiers

- Maitre d'hôtel
- Directeur de restaurant
- Employé de restaurant
- Gérant de restaurant collectif
- Barman

### Objectifs de la formation

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.

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.

## Contenu de la formation

### Domaine Général

- français
- histoire-géographie
- enseignement moral et civique
- mathématiques,
- physique-chimie
- éducation physique et sportive
- anglais
- prévention santé environnement
- arts appliqués et cultures artistiques.

### Domaine Professionnel

- 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

## Poursuite d'études

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- 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

## Infos pratiques

### Pré-requis

- Après une classe de 2nde

### Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

### Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 2 ans avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (675 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise – Formation proposée en Mixité à partir de la classe de première après une seconde en scolaire

### Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

### Méthodes mobilisées

- Présentiel

Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de Formation (CCF)