RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA ACADÉMIQUE DU LIMOUSIN

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 10 juillet 2026

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Lycée Jean Baptiste Darnet - Saint Yrieix La Perche
Lycée René Cassin - Tulle

Métiers

- Barman
- Chef/fe de Rang
- Maitre/esse d'Hôtel
- Serveur/euse en restauration

Objectifs de la formation

Ce bac pro forme à l'accueil de la clientèle dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar,...
La formation prépare l'élève à aménager un espace de restauration (salle, bar, salon...) et à organiser le service. Les enseignements développent les compétences en communication, techniques commerciales, relations avec les fournisseurs et la clientèle : réservation de la table, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons afin de stimuler les ventes. L'élève apprend à préparer des commandes et à stocker des produits. Il est formé à calculer le coût des produits et à analyser les ventes. Les enseignements en langues étrangères lui permettent d'accueillir les clients étrangers, voire d'exercer son métier à l'international.

Contenu de la formation

Domaine Général

- Français, histoire géo, éducation morale et civique
- Anglais
- Espagnol + SECTION EURO
- Arts appliqués
- EPS
- Mathématiques
- Sciences appliquées

Domaine Professionnel

- Mercatique Gestion appliquée
- PSE
- Communication et commercialisation
- Organisation et mise en œuvre d'un service
- Coloration sommellerie

Poursuite d'études

- BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A, B ou C
- CS Métiers du Bar
- BP Sommelier

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)