

FICHE FORMATION - BAC PRO

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Apprentissage – formation en alternance

Public concerné, prérequis, conditions d'accès

- Vous sortez d'une 2nde professionnelle ou avez obtenu un CAP (ou un diplôme de niveau 3)
- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*
- Vous souhaitez
 - Apprendre un métier
 - Obtenir un diplôme professionnel reconnu
 - Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
 - Sécuriser votre parcours de formation
 - Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée de la formation : sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 2 ans (20 semaines de formation (700 heures) /an au sein du lycée pendant la période scolaire).

Résumé de la formation :

Le BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration forme des professionnels capables d'exercer des fonctions commerciales et de service dans les établissements du secteur de la restauration.

Les élèves apprennent à conseiller une carte, gérer les ventes, accueillir la clientèle et participer à la gestion quotidienne d'un point de vente.

La formation alterne enseignements théoriques, pratiques professionnels et stages en entreprise.

Elle se prépare en 3 ans après une classe de 3^e.

Métiers visés : (4 métiers maximum) (source France compétences, types d'emplois accessibles)

Serveur / Serveuse en restaurant

Chef de rang

Responsable de café, bar ou salon de thé

Employé(e) polyvalent(e) en restauration rapide ou collective

Résumé du métier (source France Compétences secteur d'activités):

Les titulaires du BAC PRO CSR travaillent principalement dans les restaurants traditionnels, les cafés, les hôtels-restaurants ou les espaces de restauration rapide.

Ils occupent des postes liés à l'accueil, au service, à la vente et à la gestion de petite structure.

Ils doivent faire preuve de sens du service client, d'autonomie, d'organisation et de réactivité.

Ils peuvent évoluer vers des postes de responsable de salle, de chef de rang ou de gérant.

Objectifs (source FC objectifs et contextes de la certification) :

Acquérir les compétences nécessaires à l'accueil et au service en restauration.

Maîtriser les techniques de commercialisation et de vente en contexte professionnel.

Apprendre à organiser et gérer les activités courantes d'un point de restauration.

Développer des compétences en communication client et en travail d'équipe.

Comprendre les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Être capable de contribuer à la satisfaction client et à la fidélisation.

Savoir utiliser les outils numériques liés à la gestion et à la commercialisation.

Préparer à la poursuite d'études ou à l'insertion professionnelle.

Mettre en œuvre les bonnes pratiques de service en salle et en bar.

Participer à la gestion administrative et logistique d'une unité de restauration.

Contenus (source FC compétences attestées) :

Français-Histoire-Géographie (3h/semaine)

Mathématiques (2h/semaine)

Langue vivante (2h/semaine)

Éducation physique et sportive (2h/semaine)

Sciences physiques et chimiques (2h/semaine)

Enseignements professionnels (environ 16 à 18 heures/semaine) :

DOMAINES CONTENU

Accueil, service et commercialisation

Techniques de service en salle et en bar, communication client, techniques de vente

Gestion des opérations courantes

Organisation du travail, gestion des stocks, caisse, encaissement

Hygiène et sécurité

Règles d'hygiène alimentaire, HACCP, sécurité au travail

Connaissance des produits

Vins, boissons, menus, produits alimentaires

Informatique professionnelle

Utilisation des logiciels de gestion de point de vente

Durée annuelle indicative (sur la base de 32 semaines de cours par an) :

ENSEIGNEMENT

HEURES ANNUELLES

Général ~400 heures/an

Professionnel ~600 heures/an

Prérequis pour intégrer la formation

Être issu(e) de classe de 3e ou avoir suivi une classe de seconde générale ou professionnelle

Avoir un intérêt pour le service à la clientèle et le travail en équipe

Posséder un bon relationnel, un sens de l'organisation et une capacité d'adaptation

Être motivé(e) pour travailler dans le secteur de la restauration

Coût :

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est **gratuite** pour l'apprenti,

Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

Poursuite d'étude :

Possibilité d'intégrer un BTS via Parcoursup, un Certificat de Spécialisation..

Modalités et délai d'accès à la formation :

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Validations(s) : Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 (Bac Pro) + d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/>

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s):

NSF 334 – ROME G1401 - G1603 - G1803

FORMACODE 42746 – RNCP37909

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Renseignements et inscriptions :

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan ifpra-valo@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A