



BAC PRO Commercialisation et Services en restauration



UFA BAUDIMONT - ARRAS

• PUBLIC

Être âgé.e de moins de 29 ans (sauf si statut TH)

• PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

À l'issue, le/la jeune sera capable de :

- mettre en place de la salle, le service des mets et des boissons
- Être capable de s'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management.
- exercer son activité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition.
- S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.
- Être apte à animer une équipe et à organiser son travail
- Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière. Il participe à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le Bac Pro a pour objectif l'insertion professionnelle en tant que chef de rang, maître d'hôtel, adjoint du directeur de restaurant.

Une poursuite d'étude est envisageable en BTS MHR. Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en Brevet Professionnel ou Brevet de Maîtrise



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Acquisition de la certification, par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence (EP1 – EP2 – EP3 – expression et connaissance du monde – arts appliqués – langues vivantes)

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

1350 heures en centre échelonnées sur 24 mois
Alternance possible à partir de la 1^{ère} année et de Terminale

• PROGRAMME

Technologie
Sciences appliquées
Mercatique et gestion appliquée
Communication et commercialisation
Organisation et mise en œuvre d'un service
Français – Histoire Géographie et Education Civique
Arts appliqués
Mathématiques Sciences
Anglais
Education Physique et Sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 11500 € 00 . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Restaurant Traditionnel
Restaurant de chaînes ou à thèmes
Restaurant d'Entreprise
Restauration collective

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :
hadicap@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION



• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
Soirées à thème
Participation aux événements du territoire
Projets pédagogiques

Nouvelle formation
En apprentissage



COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS

Baccalauréat Professionnel CSR (Commercialisation et Service en Restauration)

Possible en alternance à partir de la 1^{re}

Métiers/missions

- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Organisation et services en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements en restauration
- Gestion d'exploitation en restauration

Aptitudes Professionnelles préconisées

- Savoir prendre en charge une clientèle
- Capacité à entretenir des relations professionnelles
- Savoir valoriser et vendre des prestations
- Gérer la mise en place d'un service, servir des mets et boissons
- Capacité à animer une équipe et optimiser ses performances
- Maîtriser les coûts et analyser les ventes
- Recenser les besoins d'approvisionnement et contrôler les mouvements de stocks
- Savoir appliquer la démarche qualité

Matières

- Enseignement général
- Techniques de cuisine
- Techniques de service
- Prévention-santé-environnement
- Conception et organisation de la vente (économie-gestion et techniques commerciales)
- Travaux pratiques de cuisine et service

Entreprises

- Tout établissement de restauration traditionnelle ou gastronomique à la clientèle française comme étrangère
- Restauration collective
- Traiteurs
- Espaces santé et bien-être
- Hôtellerie de plein air (parcs de loisirs, campings, villages de vacances)
- Restaurations embarquées avec ou sans transport de voyageurs (terre, mer, air)

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un niveau classe de 3^e (ou d'un niveau III en hôtellerie/restauration pour entrer en deuxième année)
- Sur consultation du livret scolaire
- Entretien d'évaluation des compétences et de la motivation.

2 parcours possibles :

- Bac Pro sous statut scolaire : 3 ans d'étude et **22 semaines de stage**.
- Bac Pro sous statut d'apprenti en 1^{re} et terminale (675h / an).

Les examens

- Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

L'enseignement

- Une approche pédagogique qui associe :
 - La théorie et la pratique.
 - Les cours et les stages.
- L'enseignement général et l'enseignement professionnel.
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École Hôtelière

Poursuite des études à Baudimont

- MC Barman
- MC Organisateur de Réception
- MC Cuisiner Desserts en Restauration
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Les études supérieures

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée
- MC Employé traiteur
- Brevet professionnel Cuisine
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

La passerelle :
pour passer de la
2^{de} Bac Pro à la 1^{re}
Technologique

