Formation Apprentissage
Année 2025 - 2026

BAC PRO - Commercialisation et services en restauration (CSR)

Hôtellerie-Restauration

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE BAUDIMONT ARRAS

CODE RNCP : 37909
NIVEAU : Diplôme de niveau 4
CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 26/07/2023
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2028
CODE NSF : 334 - 334t
FORMACODE(S) : 42746
CODE ROME : G1401 - G1603 - G1803

LIEN FRANCE COMPÉTENCES : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37909/

PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.
Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités 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'alternance accès via inscription sur AFELNET
Délais d'accès : « 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. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

PRÉREQUIS

Entrée en Seconde : Après une classe de Troisième générale
Entrée en Première : Après avoir validé un CAP ou après une Seconde générale ou professionnelle être titulaire d'un CAP ou justifier d'un diplôme de niveau 3 (BEP) ou 4 dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration
Entrée en Terminale : après avoir suivi un cursus de Seconde et Première être titulaire du DNB CFG ou niveau Troisième

Accessible via VAE - http://www.vae.gouv.fr

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :

- Mettre en place la salle, le service des mets et des boissons
- S'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des conditions 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
- 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 la gestion d l'exploitation.

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le Bac Pro a pour objectif l'insertion professionnelle en tant que chef.e de rang, maître d'hôtel, adjoint.e du directeur de restaurant,
Une poursuite d'étude est envisageable en BTS MHR. Il est possible de se spécialiser en Certificat de Spécialisation et de se préparer à l'installation de son établissement en Brevet Professionnel ou Brevet de Maîtrise.

VALEUR AJOUTÉE

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

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels - Parcours en Mixite
Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

BAC PRO - Commercialisation et services en restauration (CSR)

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝 Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.
Acquisition de la certification, par capitalisation totale ou partielle des blocs de compétences et/ou par équivalence (EP1 – EP2 – EP3 – expression et connaissance du monde – arts appliqués – langues vivantes)
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Validation totale ou partielle par blocs de compétences. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

👥 Minimum 8 – maximum 12

DURÉE DE LA FORMATION

⏱️ 1850 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 36 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation) et diplômes antérieurs acquis

📅 Début de la formation à compter de septembre

📚 PROGRAMME

- U11. Technologie
- U12. Sciences Appliquées
- U13. Mathématiques Sciences
- U21. Mercatique et gestion appliquée
- U22. Dossier professionnel
- U31. Communication et Commercialisation
- U32. Organisation et mise en œuvre d'un service
- U33. PSE
- U41. Anglais
- U5. Français – Histoire Géographie et Education Civique
- U6. Arts appliqués
- U7. Education Physique et Sportive

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

Possibilité d'équivalences ou passerelles avec anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance totale voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations.

🏢 ENTREPRISES

Restaurants traditionnels – Brasseries - Restaurants thématiques - Restauration collective mais aussi les activités annexes telles que :
Résidence médicalisée et maison de retraite – Santé et bien Être – Village vacances – parcs de loisirs – restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et accès des publics en situation de handicap.
Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
🛠️ Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation
Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :
handicap@cfajeanbosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com
Service mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilité@cfajeanbosco.fr

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 : 9107 € . 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.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
NC*	**43 %**	**NC***	**NC***	**NC***

Lien Inserjeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

COORDONNÉES
UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
📞 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA
developpement@cfajeanbosco.fr
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com

Fiche mise à jour le 18 mars 2026.