

# Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration – Apprentissage

Mis à jour le 15 décembre 2022

## Conditions d'entrée et prérequis

- Parcours en 3 ans : aucun pré-requis
- Parcours en 1 an ou 2 ans : une expérience significative ou un parcours de formation dans le métier

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

Tout public pouvant bénéficier d'un contrat d'apprentissage.

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

675 heures

## Validation

Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (niveau 4)

## Modalités d'évaluation

- CCF : Contrôle en Cours de Formation.
- Epreuves ponctuelles écrites.

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Objectifs professionnels

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il est capable de s'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management. Il exerce 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.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il est apte à animer une équipe et à organiser son travail.

Il connaît le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière. Il participe à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation.

## Contenu

Communication, démarche commerciale et relation clientèle : vendre des prestations ; entretenir des relations professionnelles ; prendre en charge la clientèle.

Organisation et services en restauration : servir des mets et des boissons ; gérer le service ; réaliser la mise en place.

Animation et gestion d'équipe en restauration : rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats ; optimiser les performances de l'équipe ; animer une équipe.

Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation en restauration : analyser les ventes ; maîtriser les coûts ; contrôler les mouvements de stocks ; recenser les besoins d'approvisionnement.

Démarche qualité en restauration : maintenir la qualité globale ; appliquer la démarche qualité.

Mathématiques. Français. Histoire-géographie-éducation civique. Prévention-santé-environnement. Langue vivante. Arts appliqués et cultures artistiques. Éducation physique et sportive.

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation. L'alternance est individualisée pour chaque apprenti.
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.

## Profil des intervenants

# Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration – Apprentissage

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.  
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## Durée

Selon le profil de l'apprenti : Durée du contrat : 1 an Durée en centre : 675h  
ou Durée du contrat : 2 ans Durée en centre : 1350h ou Durée du contrat : 3  
ans Durée en centre : 1850h

## Délais et modalités d'accès

- Entretien de positionnement, intégration selon les places disponibles. -  
Restauration possible sur place et hébergement selon les places disponibles.

## Financements possibles

Apprentissage : Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par  
l'OPCO

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins  
spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56
- Numéro d'activité : 44880137688