

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

Mis à jour le 13 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir un niveau de formation dans le métier ou une expérience professionnelle significative

Public visé

Être âgé au maximum de 29 ans révolus ou plus de 30 sous certaines conditions

Rythme

Alternance

Durée en centre

2025 heures

Validation

Niveau 4 – Bac Pro
Commercialisation et services en restauration

Modalités d'évaluation

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

Entrée-sortie permanente

Non

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

Objectifs professionnels

- Mettre en place la salle, le service des mets et des boissons-
- S'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management
- Respecter 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 organiser son travail
- Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise hôtelière
- Participer à la gestion des approvisionnements et à la gestion d'exploitation

Contenu

- BC01 – Conception et organisation du service en restauration
- BC02 – Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- BC03 – Communication, démarche commerciale, organisation et mise en oeuvre des services (bar, sommellerie, plats)
- BC04 – Mathématiques
- BC05 – Prévention-santé-environnement
- BC06 – Langue vivante
- BC07 – Français
- BC08 – Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- BC09 – Arts appliqués et cultures artistiques
- BC10 – Education physique et sportive
- BC11 – Langue vivante (Bloc facultatif)
- BC12 – Mobilité (Bloc facultatif)

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.

1 semaine en centre / 1 semaine en entreprise
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

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

Les plus

Taux de satisfaction

Pas de données

Réussite aux examens

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

Pas de données

Insertion professionnelle

Pas de données

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 3 ans

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

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective

Poursuite d'études : BTS management en hôtellerie restauration, BP arts de la cuisine, BP arts du service et commercialisation en restauration, BP barman, BP sommelier, MC (futur CS) accueil réception, MC (futur CS) organisateur de réceptions

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 Centre
- 29 rue des Jardiniers
54000 NANCY
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00