

BAC PRO Commercialisation et services en restauration en 2 ans

Mis à jour le 13 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus
(possibilité de dérogations)
Sans condition d'âge pour les
personnes : reconnues travailleur
handicapé, ayant un projet de
création ou reprise d'entreprise
nécessitant le diplôme, sur la liste
des sportifs de haut niveau

Public visé

Public éligible à la signature d'un
contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

Baccalauréat Professionnel
Commercialisation et Services en
Restauration Niveau 4
Possibilité de valider un ou
plusieurs blocs de compétences :
non

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles
Epreuves en CCF (contrôle en
cours de formation)

Entrée-sortie permanente

Non

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

Objectifs professionnels

Le BAC Pro «**Commercialisation et services en restauration**» forme un professionnel qualifié, capable d'assurer la relation clientèle, la démarche commerciale, l'organisation et le service en restauration, ainsi que la gestion des équipes, des approvisionnements et de la qualité. Il exerce en restauration commerciale, collective ou dans des entreprises liées à l'hôtellerie-restauration, en intégrant les exigences d'hygiène, de sécurité, de développement durable et en valorisant nutrition, plaisir et bien-être.

Contenu

Bloc de compétences 01 – Conception et organisation du service en restauration
Bloc de compétences 02 – Mercatique et gestion appliquée à la restauration
Bloc de compétences 03 – Communication, démarche commerciale, organisation et mise en oeuvre des services (bar, sommellerie, plats)
Bloc de compétences 04 – Mathématiques
Bloc de compétences 05 – Prévention-santé-environnement
Bloc de compétences 06 – Langue vivante
Bloc de compétences 07 – Français
Bloc de compétences 08 – Histoire-géographie-enseignement moral et civique
Bloc de compétences 09 – Arts appliqués et cultures artistiques
Bloc de compétences 10 – Education physique et sportive
Bloc de compétences 11 – Langue vivante (Bloc facultatif)
Bloc de compétences 12 – 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.
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.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

64 %

Réussite aux examens

Pas de données

Insertion professionnelle

BAC PRO Commercialisation et services en restauration en 2 ans

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

Durée

Durée du contrat : 24 mois

Délais et modalités d'accès

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

Possibilité d'hébergement et de restauration (se renseigner auprès de l'établissement)

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés en termes d'emploi : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au Directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou de la restauration collective ...

Poursuites d'études : BTS Management en hôtellerie restauration option A ou B, BAC PRO Barman, BAC PRO Sommelier...

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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76