

Bac Pro Commercialisation et services en restauration – Apprentissage

Mis à jour le 20 décembre 2022

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

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

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

Rythme

Alternance

Durée en centre

1850 heures

Validation

Bac professionnel
Commercialisation et services en
restauration

Modalités d'évaluation

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

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

Bloc de compétences 1 : Technologie

Bloc de compétences 2 : Sciences appliquées

Bloc de compétences 3 : Mathématiques

Bloc de compétences 4 : Mercatique et gestion appliquée

Bloc de compétences 5 : Présentation du dossier professionnel

Bloc de compétences 6 : Communication et commercialisation

Bloc de compétences 7 : Organisation et mise en œuvre d'un service

Bloc de compétences 8 : Prévention, santé et environnement

Bloc de compétences 9 : Langue vivante 1

Bloc de compétences 10 : Français

Bloc de compétences 11 : Histoire-géographie et éducation morale et civique

Bloc de compétences 12 : Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc de compétences 13 : Education 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.

20 semaines de présence en centre par année 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.

Durée

Durée du contrat : 3 ans Lieu de formation : Lycée Alain-Fournier 12 Avenue du Président Kennedy 55100 VERDUN

Bac Pro Commercialisation et services en restauration – Apprentissage

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.

Financements possibles

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