RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA ACADÉMIQUE
GIP FCIP
ACADÉMIE DE CRÉTEIL

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.
Prise en charge à 100% par l'état.
Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site InserJeunes

DUREE

Durée de formation : 1850 heures

Durée en entreprise : 3360 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 26/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

CFA

Lycée François Rabelais

1, rue François Rabelais

93440 Dugny

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 49 92 90 90

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Julie BOEHRER

Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte :
28 650,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : SE_893504

CODES

NSF : 334

RNCP : RNCP 12802

OBJECTIFS

Le bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et service des plats et des boissons dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare les élèves ou apprentis à l'organisation de la salle de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La qualité en restauration leur permet de réfléchir à l'activité du restaurant selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité. Par exemple, prendre en compte le développement durable. Les enseignements en deux langues doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'étranger.

PRE-REQUIS

Classe de 3e ou titulaire d'un CAP
La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante et sa voie d'accès à la formation

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation peut s'effectuer sur dossier, test et entretien.
Inscriptions du 20/03/2023 au 07/07/2023 au Lycée François Rabelais à Dugny.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.
Organisé en alternance.
Cours du jour
Période de formation en entreprise.

CONTENUS

- Enseignement professionnel
- Enseignements professionnels et français en co-intervention
- Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en cointervention
- Réalisation d'un chef d'œuvre
- Prévention Santé Environnement
- Economie-Gestion ou EconomieDroit (selon spécialité)
- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Langues vivantes
- Sciences physiques et chimiques
- Arts appliqués et culture artistique
- Education physique et sportive
- Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation

VALIDATION

- Diplôme Bac pro commercialisation et services en restauration niveau : 4

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon

CERTIFINFO : 75138

Formacode : 42746

Code Rome : G1401

l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Ils sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux,...). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.
Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte.