

BAC PRO - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont accompagnés par une équipe expérimentée.
Aucun frais (scolarité ou inscription), que ce soit pour l'entreprise ou l'apprenti. Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site inserJeunes <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

DUREE

Durée de formation : 1350 heures
Durée en entreprise : 1850 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 16/09/2024 au 30/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

CFA
Lycée François Rabelais
1, rue François Rabelais
93440 Dugny

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 49 92 90 90
cfa-academique@ac-creteil.fr
Référént handicap :
Ida CAKPOSSA
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Contrat d'apprentissage
N° DOKELIO : SE_0001007284

OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), 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, de plaisir et de bien-être.

PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème) ou titulaire d'un CAP ou seconde pour l'entrée en première.

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 04/03/2024 au 13/09/2024 au Lycée François Rabelais à Dugny.
Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.
En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

CONTENUS

- ▶ Conception et organisation du service en restauration
- ▶ Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- ▶ Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
- ▶ Mathématiques
- ▶ Prévention-santé-environnement
- ▶ Langue vivante
- ▶ Français
- ▶ Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- ▶ Arts appliqués et cultures artistiques
- ▶ Education physique et sportive

MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 26/07/2023
- ▶ Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- ▶ Diplôme BAC PRO - Commercialisation et services en restauration niveau : 4

CODES

NSF : 334
RNCP : RNCP37909
Formacode : 42746
Code Rome : G1401

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Les métiers visés :

- Chef de rang
- Maître d'Hôtel après expérience
- Adjoint au Directeur du restaurant après expérience

Poursuite de parcours :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration option A ou B ou C
- certificat de spécialisation : Barman , accueil- réception, organisateur de réception.