

## 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 : 1850 heures  
Durée en entreprise : 2971 heures  
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 23/09/2024 au 30/06/2027.

### LIEUX DE FORMATION

CFA  
Lycée du Gué à Tresnes  
Domaine du Gué à Tresnes  
77440 Congis-sur-Thérouanne

### CONTACT

CFA  
Amal DOUJA  
Tél : 01 64 35 54 85  
[cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr)  
Réfèrent 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\_0001004893

### 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 20/09/2024 au Lycée du Gué à Tresnes à Congis-sur-Thérouanne.  
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](mailto: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.