

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION



Public

- À partir de 15 ans sous condition et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en alternance
- Sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap

Pré-requis

- Entrée en classe de 2nde professionnelle : à l'issue de la classe de 3ème générale
- Entrée en 1ère Professionnelle : à l'issue de la classe de la 2nde BAC PRO ou après un CAP CS HCR

Modalités et délais d'accès

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre

Objectifs

- Mise en place de la salle, le service des mets et des boissons.
- Animer une équipe et à organiser son travail
- Communiquer en français et en langue étrangère
- Exercer son activité en respectant l'environnement
- Rédiger les commandes et veiller à leur exécution
- Connaître le cadre juridique et économique de l'entreprise HRC
- Participe à la gestion des approvisionnements et de gestion d'exploitation.

Durée

- 1850 heures sur 36 mois ou 1350 heures sur 24 mois
- Alternance en 2^{nde} Bac Pro :
1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise
- Alternance en 1^{ère} et Terminale :
2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Tarifs de la formation

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise

Niveau de diplôme

RNCP 37909

- Diplôme de niveau européen 4 délivré par le ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
- Date d'enregistrement à la certification :
17/06/2011

Voie d'accès

- Alternance

Débouchés professionnels

- Chef de rang
- Maitre d'hôtel
- Adjoint du directeur de restaurant

Poursuite d'études

- Certificat de Spécialisation Sommellerie
- Certificat de Spécialisation Employé Barman
- BAC PRO Cuisine
- Mention Complémentaire Accueil Réception

Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle:
se rapprocher du service des inscriptions

Contact

Christine DANSAC
contact@campus120.cci.fr
05 49 37 44 96

Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Inscription

Flashez le code ou saisissez
l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite
en 2024

100 %



Taux de satisfaction
en 2024

90 %



Nombre d'apprentis
2023/2024

8

D'autres indicateurs sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Programme & Contenu

Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement

Pôle 1 - Conception et organisation du service en restauration

- Gérer les réservations
- Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle
- Valoriser les produits, les espaces de vente
- Entretenir les locaux et le matériel
- Organiser la mise en place
- Participer à l'organisation avec les autres services
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les produits livrés
- Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies
- Etre à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires
- Appliquer des principes de nutrition

et de diététique

- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire
- Gérer les aléas
- Communiquer dans un contexte professionnel

Pôle 2 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration

- Communiquer avant le service avec les équipes
- Optimiser le service
- Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes

Pôle 3 - Conception et organisation du service en restauration

- Accueillir la clientèle
- Recueillir les besoins et attentes de la clientèle
- Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale
- Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons
- Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets
- Vendre des prestations
- Servir et valoriser les prestations

Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Possibilité de participer à des concours de renom
- Cours et cas pratiques

Modalités d'évaluations

- Deux évaluations à minima par semestre, par matière, adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Examen terminal en mode PONCTUEL
- Visites en entreprises formatives



Cofinancé par
l'Union Européenne



www.campus120.fr



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +30 ans dans la formation et de connexion avec les entreprises de la Vienne
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, espaces verts, restauration ...

CCI de la Vienne - CAMPUS 120

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication

SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 18 septembre 2024