Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration

BAC PRO CSR

DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

Le titulaire du Bac professionnel commercialisation et service en restauration sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Dans ses fonctions il réalisera la mise en place de la salle, organisera le service des plats et des boissons. Il sera capable d'animer une équipe. Il recensera les besoins d'approvisionnement, participera à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Au contact direct des clients, il préparera un argumentaire de vente, rédigera les commandes et veillera à leur exécution.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Conception et organisation du service en restauration

Bloc 2 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration

Bloc 3 - Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)

Bloc 4 - Mathématiques

Bloc 5 - Prévention-santé-environnement

Bloc 6 - Langue vivante

Bloc 7 - Français

Bloc 8 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 9 - Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc 10 - Education physique et sportive

Bloc 11 - Langue vivante (Bloc facultatif)

Bloc 12 - Mobilité (Bloc facultatif)

Les points forts de la formation

- Mobilité européenne de deux semaines en Terminale
- Possibilité de stage à l'étranger de 6 mois post-diplôme

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de serveur.

Durée

2 Années dont 1350 Heures en centre 2290 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC SUP'IFAC Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

http://www.ifac-brest.fr/

Les conditions d'admission

Prérequis
Etre titulaire d'un CAP, BEP ou BAC ou avoir validé une seconde.

Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Niveau de sortie : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée
Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance. Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter). Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Les sessions

Brest cedex 9

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Réaliser une mise en place classique / Prendre une commande / Gérer le service / Servir des mets et des boissons / Prendre en charge la clientèle / Entretenir des relations professionnelles / Animer une équipe / Optimiser ses performances / Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats / Organiser le recensement des besoins d'approvisionnement / Contrôler les mouvements de stock / Maîtriser les coûts / Analyser les ventes / Appliquer une démarche qualité / Maintenir la qualité globale.

PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations
En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques
Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique au restaurant d'application, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Perspectives métiers
Le Bachelier débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Il peut travailler à l'étranger. Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur https://cleor.bretagne.bzh/

Poursuite d'études
En 1 an : CS Sommellerie ; En 2 ans : BTS en management en hôtellerie-restauration

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

Intitulé : BAC PRO - Commercialisation et services en restauration - Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Code RNCP : 37909 - JO du 26/07/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

SERVICE développement et promotion
ifac@ifac-brest.fr
IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent,BP 30037,Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - http://www.ifac-brest.fr/

CCI FORMATION BRETAGNE