

# 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)**

## 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

### Tarif(s) net de taxe

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

### Adresse

**Site de Rennes/Bruz**  
Campus de Ker Lann,  
6 Rue des frères Montgolfier, BP  
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

## Les points forts de la formation

- Équipements professionnels : prise en charge financière des équipements professionnels
- Concours : participation à des concours nationaux et internationaux
- Accompagnement personnalisé: accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- Erasmus+ : stage de mobilité européenne de 2 semaines (pendant la formation) et de 4 à 6 mois en Europe (après la formation).

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP métiers de l'hôtellerie restauration) ou avoir validé une Seconde.

→ **Niveau d'entrée** : CAP, BEP - Niveau 3

↪ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

## Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes**.

# 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.

## ▶ ALTERNANCE

## Modalités d'évaluations

Evaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

## Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

## 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 : 09/02/2026

**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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



**POULAIN Christèle**

[christele.poulain@fac-metiers.fr](mailto:christele.poulain@fac-metiers.fr)

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435  
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz  
Tél. : 0299054545 - [cci.formationcontinue@fac-metiers.fr](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.fac-metiers.fr/>

## Les sessions



**Bruz**

- Nous contacter