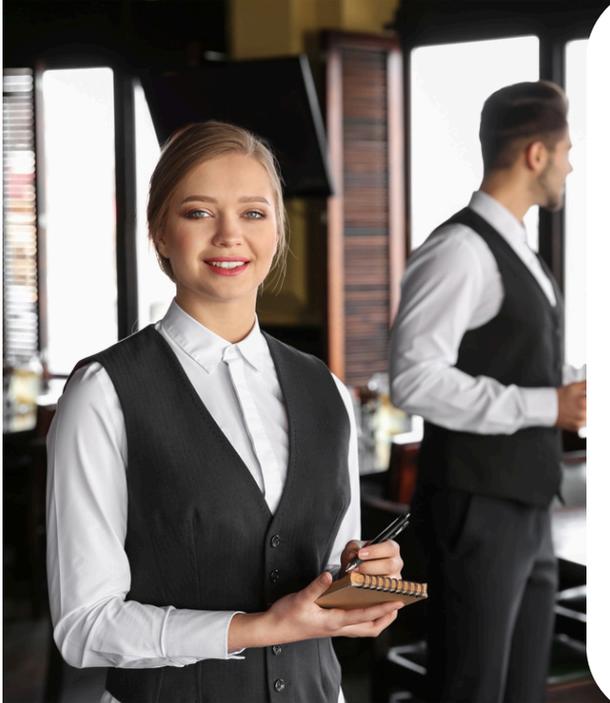




BAC PRO CSR

Commercialisation et Services en Restauration

Diplôme
délivré par :



OBJECTIFS

Le titulaire du bac pro "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.

Programme de la formation

- 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 (facultatif)

Métiers visés

- Commis de salle
- Serveur
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Les poursuites d'étude

-  BTS MHR : Management en Hôtellerie - Restauration
- MC Sommellerie
- MC Barman

Modalités

- En alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)
- Formation continue (immersion professionnelle sous forme de stage)

Durée + Rythme d'alternance

- 1350 heures de formation sur 2 ans (première et terminale)
- 2 semaines de cours par mois, le reste en entreprise

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation

- Approche pédagogique principalement en présentiel en groupe complet et demi-groupe, travaux pratiques en atelier grâce au plateau technique dédié, suivi pédagogique individuel et personnalisé, bilan régulier sur la formation en centre.
- Evaluations en contrôle continu de formation et en épreuves ponctuelles :
 - Mises en situation
 - Tests de connaissances et de compétences
 - Conseils de classe / Bulletins de notes

Les de JD

- Une équipe d'intervenants reconnus pour leur expertise et expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie, restauration, événementiel
- Un réseau d'entreprises partenaires
- Un Restaurant et un hôtel d'application
- Accompagnement et suivi personnalisé

BAC PRO - Commercialisation et services en restauration
RNCP37909 - 26.07.23

96%

Taux de satisfaction

PRÉREQUIS

- Sortie de seconde générale et technologique
- **ou** Sortie de seconde professionnelle en lien avec le service
- **ou** titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP)

PROCÉDURE D'ADMISSION (PRÉ-INSCRIPTIONS)

- Dossier de candidature
- Entretien individuel
- Accompagnement des candidats retenus à la recherche d'entreprises

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée de septembre

FINANCEMENT

- En Alternance : Prise en charge par l'entreprise
- Formation continue : prendre contact avec l'établissement