

# BAC PRO commercialisation et service en restaurant - Europe

Baccalauréat professionnel en 2 ans

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

## Infos pratiques

### Durée

2 Année(s) dont 1350 Heure(s) en centre 2290 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

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

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du Bac pro Commercialisation et service en restaurant est capable d'exercer son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il maîtrise les impératifs de gestion. Il est en mesure de valoriser les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

## Programme

### Enseignement professionnel

Communiquer dans le cadre d'une démarche commerciale

- Gestion de la relation client (réservation, facturation, encaissement)
- Présentation des plats et des boissons, stimulation des ventes
- Techniques de communication

Organiser le service en restauration et animer une équipe

- Mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon...)
- Service des plats et des boissons
- Gestion des plannings et de l'animation d'équipe
- Méthodes de recrutement, formation et évaluation du personnel

Mettre en oeuvre une gestion d'exploitation et des approvisionnements

- Élaboration des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits
- Gestion du coût des produits, du coût de revient et gestion des ventes

Respecter une démarche qualité en restauration

- Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique

### Enseignements généraux

- Français en co-animation avec un formateur professionnel
- Histoire géographie / Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec un formateur professionnel
- Education physique et sportive /Arts appliqués
- Anglais

## Contacts

### **BESNARD Maud (Saint-Jouan des Guérets)**

maud.besnard@fac-metiers.fr  
02.99.19.15.23

### **NOUVEL Morgane (Bruz)**

morgane.nouvel@fac-metiers.fr  
02.99.05.45.20

### **POULAIN Christèle (Bruz)**

christele.poulain@fac-metiers.fr  
02.99.05.46.42



## Les plus

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

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Aucun pré-requis

### Modalités de recrutement

Dossier de candidature Entretien de motivation Tests de positionnement Recrutement par l'entreprise

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ Niveau de sortie : BAC (Niv. 4)

### Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Jouan des Guérets

- De septembre à juin sur 2 ans

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen en CCF avec examen intermédiaire en classe de Première "BEP Cuisine"

### Modalités pédagogiques

Pratique professionnelle au restaurant pédagogique, cours en face à face, exposé, contrôle régulier en cours de formation, mises en situation d'examen.

### 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 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

### Perspectives métiers

Chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant.

### Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Employé Barman : C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe

CQP Barman du monde de la nuit : Certificat de qualification professionnelle

Certificat de Spécialisation Sommelier Caviste : C.S (ex Mention complémentaire) Sommelier Caviste

Europe

BTS Management en hôtellerie-restauration / option A : Management d'unité de restauration : Brevet de technicien supérieur MHR

### Notre centre de formation est agréé



### Nos partenaires



FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**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

Date et mise à jour des informations : 18/11/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)