FACULTÉ DES MÉTIERS
FOUGERES | RENNES | ST-MALO

90 % Taux de réussite aux examens en 2023-2024

47 % Taux de poursuite d'études en 2023-2024

27 % Taux d'insertion en 2023-2024

14 % Taux de rupture en 2023-2024

BAC PRO commercialisation et service en restaurant - Europe

Baccalauréat professionnel en 2 ans

CPF | DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION | STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

Le Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (C.S.R.) est une formation professionnelle destinée à préparer les apprentis aux métiers du service en salle et de la relation client dans le secteur de la restauration. Les principaux objectifs de cette formation sont le développement des compétences techniques en service, la formation à la relation client et à la communication, apprendre la gestion et l'organisation du travail, favoriser l'adaptabilité dans un secteur en évolution, se préparer à une insertion professionnelle rapide ou permettre une poursuite d'études

Le Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration allie théorie et pratique pour permettre aux apprentis de maîtriser les aspects techniques, humains, et organisationnels du métier.

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

Les plus

- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Consolidation des enseignements, accompagnement personnalisé et préparation au choix d'orientation
- Stage de mobilité de 2 semaines en entreprise en Europe en classe de Terminale dans le cadre du programme Erasmus+.

Infos pratiques

Durée

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

Rythme en entreprise

2 semaines/mois

Tarif(s)

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

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Malo)

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

- Après la formation, stage possible de 4 à 6 mois en Europe.

Les conditions d'admission

Prérequis

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

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une 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-Malo

- De septembre à juin sur 2 ans

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

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.

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.

Perspectives métiers

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

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar : C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe
Titre à Finalité Professionnelle Barman : TFP (ex CQP) Barman
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

Nos réseaux, certifications et référence

Erasmus+

Nos partenaires

Erasmus+

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Bac pro commercialisation et services en restauration - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

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

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

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