

## BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

# COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

HÔTELLERIE

RESTAURATION

ACADEMIE  
VAUCLUSE · PROVENCE

## MODALITÉS D'OBTENTION

- Évaluation finale à l'issue du cycle de formation au travers des épreuves de l'Education Nationale
- Sessions de rattrapage et de remplacement conformément au règlement d'examen
- Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience

## ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateurs experts des domaines et qualifiés par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, mises en situation professionnelle, travaux pratiques complétés par des cours magistraux en présentiel
- Salles de formation équipées pour une pédagogie active - Plateaux techniques - Environnement Numérique de Travail (ENT)

## EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant en restauration commerciale ou collective
- Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificats de spécialisation : Accueil réception, métiers du bar, organisateur de réceptions
- Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restauration
- BTS management hôtellerie restauration option A ou C

## ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

- Passerelle possible vers une 2ème année de CAP CS HCR dès la fin de la seconde
- Entrée en 1ère Bac Pro possible pour les titulaires du CAP CS HCR
- Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéfices issus d'une certification passée

## PROGRAMME PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

### Enseignements professionnels

- Conception et organisation du service en restauration – RNCP37909BC01
- Mercatique et gestion appliquée à la restauration – RNCP37909BC02
- Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats) – RNCP37909BC03

### Enseignements généraux

- Mathématiques – RNCP37909BC04
- Prévention-santé-environnement – RNCP37909BC05
- Langue vivante obligatoire : Anglais – RNCP37909BC06
- Français – RNCP37909BC07
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique – RNCP37909BC08
- Arts appliqués et cultures artistiques – RNCP37909BC09
- Education physique et sportive – RNCP37909BC10
- Langue vivante étrangère facultative : espagnol ou italien – RNCP37909BC11

## LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé et veille permanente de l'équipe pédagogique
- Mises en situation professionnelle régulières
- Découverte des différents concepts de restauration
- Équipements professionnels
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Engagement du CFA dans la réussite et l'accompagnement
- 3 titres aux Worldskills France

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **90%**
- Taux d'insertion à 6 mois après l'obtention du diplôme : **100%** en 2024  
Données 2025 en cours de remontée

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTACT

Point Accueil Orientation

**04 90 13 86 46**

[pointaccueil@vaucluse.cci.fr](mailto:pointaccueil@vaucluse.cci.fr)

[academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)



**ACADEMIE**  
V A U C L U S E • P R O V E N C E

 CCI VAUCLUSE