

# COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 4

RNCP 37909 | 01/09/2023 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Former des professionnels maîtrisant les fondamentaux des prestations dans l'ensemble des concepts de la restauration : techniques de service, de commercialisation et une approche professionnelle de sommellerie et de bar.



## TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

## DURÉE ET RYTHME

Alternance en 3 ans (2 ans si titulaire d'un CAP CS HCR) avec les périodes en entreprise  
Année de seconde : 1 semaine au centre de formation / 2 semaines en entreprise.  
Années de 1ère et Terminale : 2 semaines au centre de formation / 2 semaines en entreprise.

## LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

## ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur [academie.vaucluse.cci.fr](mailto:academie.vaucluse.cci.fr)

## CO-TRAITANCE

Non

## MODALITÉS ÉVALUATION

- Évaluations ponctuelles en cours de formation
- Suivi en entreprise

## PRÉ-REQUIS

- Avoir 15 ans minimum
- Avoir terminé sa classe de 3ème

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de mobiliser les compétences visées par le référentiel de formation au CFA et dans le cadre des missions réalisées en entreprise :

- Aménager un espace de restauration (salle, bar, salon...) et organiser le service
- Réaliser la réservation de la table, la facturation et l'encaissement auprès du client
- Mettre en valeur les plats et les boissons afin de stimuler les ventes
- Préparer des commandes et stocker des produits
- Calculer le coût des produits et à analyser les ventes
- Accueillir les clients étrangers, voire d'exercer son métier à l'international

## MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

## DÉLAIS D'ACCÈS

- Durée d'instruction du dossier
- 1 session par an à partir de septembre



## 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](https://academie.vaucluse.cci.fr)

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

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



ACADÉMIE  
VAUCLUSE • PROVENCE



CCI VAUCLUSE