

BAC PRO

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 4

RNCP 37909 | 26-07-2023 | Ministère de l'Éducation Nationale

Former des professionnel(le)s 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.

HÔTELLERIE
RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE


MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

Liberté
Égalité
Fraternité

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 3 ans soit 1 500 heures en centre (2 ans si titulaire d'un CAPCS HCR)
- Année de seconde : 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise
- Années de 1ère et Terminale : 2 semaines en 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

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

- Evaluations 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 :

- 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

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre



MODALITÉS D'OBTENTION

Evaluation 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 (nous consulter).

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur (trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s 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

Le/la titulaire du BAC peut exercer son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration et peut occuper les emplois suivants :

- Chef(fe) de rang
- Maître d'hôtel
- Chef(fe) de partie
- Adjoint(e) au Directeur

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat 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 l'Académie Vaucluse Provence 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

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
- Equipements professionnels
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- CFA engagé dans la réussite et l'accompagnement
- Mobilité international : 2 semaines en Espagne
- Deux restaurants d'application ouvert à la clientèle extérieure.
- Organisation et participation à de nombreux événements.
- 3 Titres aux Worldskills France
- Diplôme délivré par Ministère de l'Education Nationale

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **90%**
- Taux d'insertion à 6 mois après l'obtention du diplôme : **83%**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

 CCI VAUCLUSE