

BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION Diplôme de niveau 4	
Public concerné, nombre,	<p>Etre âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Les jeunes âgés d'au moins 15 ans peuvent souscrire un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6^e jusqu'en fin de 3^e.</p> <p>Jeunes sortants de CAP, de BAC PRO Possibilité de rentrer en classe de 1^o après l'obtention d'un CAP - BEP, d'un Bac Général ou d'un cursus universitaire autre.</p> <p>Adultes en reconversion professionnelle</p>
Prérequis, modalités et délai d'accès	<p>Avoir le sens du contact.</p> <p>Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement.</p> <p>Avoir signé un contrat avec un employeur.</p> <p>Contrat de trois ans (16 semaines de formation en Seconde, 18 semaines de formation en Première et 19 semaines de formation en Terminale, 35% au CFA et 65% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation (soumis à dérogation).</p> <p>Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle.</p> <p>Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p>
Présentation générale (problématique, intérêt)	<p>Le BAC Professionnel Commercialisation et Service en Restauration répond au besoin et aux exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi :</p> <p>⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser des prestations en Hôtellerie-Café-Restaurant - Accueillir, commercialiser et servir en Hôtel Café et Restaurant <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accéder à des postes à responsabilités après une expérience - Un diplôme tremplin pour accéder à des métiers, se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation.
Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation	<p>La formation définit deux axes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser et planifier des prestations d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans l'objectif de satisfaire, fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise. - S'adapter à la clientèle française et étrangère dans l'organisation et la planification des prestations.

<p>Contenu de la formation</p>	<p>La formation s’articule autour d’enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Dans ce cadre, l’apprenant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Organiser et planifier l’accueil et le bien-être d’une clientèle française et étrangère -Réaliser des prestations de services en restauration et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l’activité. -Animer et gérer une équipe en restauration -Gérer les approvisionnements -Mettre en œuvre une démarche qualité respectueuse de l’environnement, en appliquant les procédures d’hygiène et de sécurité en vigueur.
<p>Modalités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Un suivi individualisé (temps d’échange organisés par le formateur-tuteur avec l’apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation). - Un parcours aménagé en fonction des besoins de l’apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en présentiel. - Des projets conduits avec des partenaires du territoire local. - De longues périodes en entreprise en tant que salarié(e). - Des visites en entreprise et aux familles. - Accessibilité au CDR, salle informatique, salle technologique sur les temps de formation. - Une journée par semaine de formation de Travaux Pratiques au Restaurant d’Application. - Des Etudes à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d’alternance. - Des voyages d’études en France et à l’étranger intégrés à la formation.
<p>Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p><u>Compétences techniques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser et réaliser les différentes mises en place - Gérer le service - Servir des mets et des boissons - <p><u>Compétences relationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendre en charge la clientèle - Entretien des relations professionnelles - Vendre des prestations en valorisant les accords mets et boissons <p><u>Compétences organisationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Recenser les besoins d’approvisionnement - Contrôler les mouvements de stock - Gérer la mise en place des prestations <p><u>Compétences analytiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les coûts et analyser les ventes

	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les dispositifs réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité dans une démarche environnementale et de développement durable - Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions. <p><u>Compétences linguistiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la communication en respectant les usages de la profession. - Maîtriser la communication d'une langue étrangère dans un contexte professionnel. <p><u>Compétences informatiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle. - Connaître et maîtriser les outils spécifiques aux prestations de service. - Connaître et maîtriser les outils spécifiques à la gestion des stocks <p><u>Compétences transversales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer une ouverture culturelle française et étrangère. - Être curieux, acquérir et développer un esprit d'initiative - Connaître et rester en veille sur les évolutions du métier en maîtrisant les outils de l'information et de la communication <p>Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.</p>
Durée	560 heures en Seconde, 630 heures en Première, 665 heures en Terminale.
Dates	Septembre 2021 à Juin 2024
Lieu(x)	MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com 
Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	M. LEBRUN Albert, Formateur de Restaurant albert.lebrun@mfr.asso.fr M. BROSSARD Nicolas, Formateur de Restaurant nicolas.brossard@mfr.asso.fr

<p>Formateurs, Animateurs et intervenants</p>	<p>Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Didier BUCELET didier.bucelet@mfr.asso.fr</p>
<p>Suivi de l'action</p>	<p>Emargement à la demi-journée au CFA.</p>
<p>Evaluation de l'action</p>	<p>Le BAC PRO CSR s'obtient :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (au CFA et en entreprise). - Pour les candidats ayant un niveau 3, seuls les domaines professionnels seront évalués, en Contrôle en Cours de formation, au CFA et en entreprise. <p>Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.</p>
<p>Taux de réussite et d'insertion professionnelle</p>	<p>100% de réussite à l'examen (promotion 2021) 100% d'insertion professionnelle Taux de rupture consultable auprès du secrétariat.</p>
<p>Passerelles et débouchés possibles</p>	<p><u>Un tremplin vers l'emploi</u> : de la restauration, Café-Brasserie, Hôtellerie ou dans des secteurs annexes comme dans des résidences médicalisées ou en EHPAD, de santé, de bien-être, des villages-vacances, parcs de loisirs... Comme commis de salle, serveur, chef de rang, chef d'entreprise...</p> <p><u>Un tremplin vers des formations</u> : Mentions Complémentaires (Barman, Sommellerie), Brevet de technicien supérieur Management en Hôtellerie-restauration.</p>

