

<b>BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION</b>	
<b>Diplôme de niveau 4</b>	
<b>Public concerné, nombre,</b>	<p>Etre <b>âgé de 16 à 30 ans</b> au début du contrat d'apprentissage et <b>être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Les jeunes âgés d'au moins 15 ans</b> peuvent souscrire un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6<sup>e</sup> jusqu'en fin de 3<sup>e</sup>.</p> <p>Jeunes sortants de CAP, de BAC PRO Possibilité de rentrer en classe de 1<sup>o</sup> après l'obtention d'un CAP - BEP, d'un Bac Général ou d'un cursus universitaire autre.</p> <p>Adultes en reconversion professionnelle</p>
<b>Prérequis, modalités et délai d'accès</b>	<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>
<b>Présentation générale (problématique, intérêt)</b>	<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"> <li>- Organiser des prestations en Hôtellerie-Café-Restaurant</li> <li>- Accueillir, commercialiser et servir en Hôtel Café et Restaurant</li> </ul> <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accéder à des postes à responsabilités après une expérience</li> <li>- Un diplôme tremplin pour accéder à des métiers, se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation.</li> </ul>
<b>Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation</b>	<p>La formation définit deux axes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gérer la mise en place des prestations</li> </ul> <p><b><u>Compétences analytiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les coûts et analyser les ventes</li> <li>- Appliquer les dispositifs réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité dans une démarche environnementale et de développement durable</li> <li>- Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des matières premières et des productions.</li> </ul> <p><b><u>Compétences linguistiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser la communication en respectant les usages de la profession.</li> <li>- Maîtriser la communication d'une langue étrangère dans un contexte professionnel.</li> </ul> <p><b><u>Compétences informatiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle.</li> <li>- Connaître et maîtriser les outils spécifiques aux prestations de service.</li> <li>- Connaître et maîtriser les outils spécifiques à la gestion des stocks</li> </ul> <p><b><u>Compétences transversales :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer une ouverture culturelle française et étrangère.</li> <li>- Être curieux, acquérir et développer un esprit d'initiative</li> <li>- Connaître et rester en veille sur les évolutions du métier en maîtrisant les outils de l'information et de la communication</li> </ul> <p>Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.</p>
<b>Durée</b>	560 heures en Seconde, 630 heures en Première, 665 heures en Terminale.
<b>Dates</b>	Septembre 2022 à Juin 2025
<b>Lieu(x)</b>	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 <a href="https://cfa-bonnauderie.com">https://cfa-bonnauderie.com</a></p> 
<b>Coût par participant</b>	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.

<b>Responsable de l'action, Contact</b>	M. LEBRUN Albert, Formateur de Restaurant <a href="mailto:albert.lebrun@mfr.asso.fr">albert.lebrun@mfr.asso.fr</a> M. BROSSARD Nicolas, Formateur de Restaurant <a href="mailto:nicolas.brossard@mfr.asso.fr">nicolas.brossard@mfr.asso.fr</a>
<b>Formateurs, Animateurs et intervenants</b>	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault <a href="mailto:carine.raimbault@mfr.asso.fr">carine.raimbault@mfr.asso.fr</a> 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Didier BUCELET <a href="mailto:didier.bucelet@mfr.asso.fr">didier.bucelet@mfr.asso.fr</a>
<b>Suivi de l'action</b>	Emargement à la demi-journée au CFA.
<b>Evaluation de l'action</b>	Le BAC PRO CSR s'obtient : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (au CFA et en entreprise).</li> <li>- Pour les candidats ayant un niveau 3, seuls les domaines professionnels seront évalués, en Contrôle en Cours de formation, au CFA et en entreprise.</li> </ul> Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
<b>Taux de réussite et d'insertion professionnelle</b>	80% de réussite à l'examen (promotion 2022) 100% d'insertion professionnelle Taux de rupture consultable auprès du secrétariat.
<b>Passerelles et débouchés possibles</b>	<b><u>Un tremplin vers l'emploi</u></b> : 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...  <b><u>Un tremplin vers des formations</u></b> : Mentions Complémentaires (Barman, Sommellerie), Brevet de technicien supérieur Management en Hôtellerie-restauration.

