


BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION – Diplôme de niveau 4 RNCP37909 certifié par le Ministère de l'Education Nationale Date d'échéance d'enregistrement : 31/08/2028	
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.

<p>Objectifs opérationnels de formation évaluable tout au long de la formation</p>	<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>Compétences techniques :</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>Compétences relationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendre en charge la clientèle - Entretenir 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 - 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 2025 à Juin 2028
Lieu(x)	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com</p> 

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. Alex PAIROCHON formateur de cuisine et responsable de la filière hôtellerie-restauration alex.pairochon@mfr.asso.fr
Formateurs, Animateurs et intervenants	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 : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	Le BAC PRO CSR s'obtient : <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. Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
Taux de réussite et d'insertion professionnelle	100% de réussite à l'examen (promotion 2025) 100% d'insertion professionnelle Taux de rupture 0%
Passerelles et débouchés possibles	<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... <u>Un tremplin vers des formations</u> : Mentions Complémentaires (Barman, Sommellerie), Brevet de technicien supérieur Management en Hôtellerie-restauration.

