

# Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration

BAC PRO CSR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

Le titulaire du Bac professionnel commercialisation et service en restauration sera un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Dans ses fonctions il réalisera la mise en place de la salle, organisera le service des plats et des boissons. Il sera capable d'animer une équipe. Il recensera les besoins d'approvisionnement, participera à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Au contact direct des clients, il préparera un argumentaire de vente, rédigera les commandes et veillera à leur exécution.

## Programme

### COMPETENCES

**Bloc 1 - Conception et organisation du service en restauration**

**Bloc 2 - Mercatique et gestion appliquée à la restauration**

**Bloc 3 - Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)**

**Bloc 4 - Mathématiques**

**Bloc 5 - Prévention-santé-environnement**

**Bloc 6 - Langue vivante**

**Bloc 7 - Français**

**Bloc 8 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique**

**Bloc 9 - Arts appliqués et cultures artistiques**

**Bloc 10 - Education physique et sportive**

**Bloc 11 - Langue vivante (Bloc facultatif)**

**Bloc 12 - Mobilité (Bloc facultatif)**

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de serveur.

### Durée

2 Années dont 1350 Heures en centre 2290 Heures en entreprise

### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

### Adresse

**Brest - IFAC Campus des Métiers**

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



## Les points forts de la formation

- Mobilité européenne de deux semaines en Terminale
- Possibilité de stage à l'étranger de 6 mois post-diplôme

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Etre titulaire d'un CAP, BEP ou BAC ou avoir validé une seconde.

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

↪ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance. Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter). Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Réaliser une mise en place classique / Prendre une commande / Gérer le service / Servir des mets et des boissons / Prendre en charge la clientèle / Entretenir des relations professionnelles / Animer une équipe / Optimiser ses performances / Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats / Organiser le recensement des besoins d'approvisionnement / Contrôler les mouvements de stock / Maîtriser les coûts / Analyser les ventes / Appliquer une démarche qualité / Maintenir la qualité globale.

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique au restaurant d'application, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

## Perspectives métiers

Le Bachelier débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Il peut travailler à l'étranger. Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

## Poursuite d'études

En 1 an : CS Sommellerie ; En 2 ans : BTS en management en hôtellerie-restauration

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

**Intitulé** : BAC PRO - Commercialisation et services en restauration - Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

**Code RNCP** : 37909 - JO du 26/07/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



### SERVICE développement et promotion

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - [ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr) - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter