



Mise à jour le 13/05/2026

Filière métier
Métiers du goût

BAC Pro Cuisine
Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR
le Ministère de l'Éducation nationale

STATUT
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE
1 semaine CFA / 1 semaine entreprise

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.
(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation le ou la titulaire du BAC pro. CSR « Commercialisation et Services en Restauration » est opérationnel-le dans les activités de commercialisation et de service en restauration :

- Mise en place de la salle, le service des mets et des boissons.
- Il/elle est capable de s'adapter à terme, en français et en langue étrangère, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management.
- Il/elle exerce son activité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition.
- Il/elle sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.
- Il/elle est apte à animer une équipe et à organiser son travail

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration, option A, B, C
- CAP Cuisine en 1 an

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Employé-e de restaurant
- Serveur-euse en hôtel-café-restaurant
- Barman-aid
- Adjoint-e du directeur de Restaurant
- Adjoint-e au gérant de restauration collective
- Maître-sse d'hôtel
- Chef-fe de rang

CONTENU DE LA FORMATION

Communication, démarche commerciale et relation clientèle :

- Prendre en charge la clientèle
- Vendre des prestations

Organisation et services en restauration :

- Réaliser la mise en place
- Gérer le service
- Servir des mets et des boissons

Animation et gestion d'équipe :

- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats

Gestion des approvisionnements :

- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stocks
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes

Démarche qualité en restauration:

- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

Formation théorique :

Mathématiques - Sciences appliquées - Prévention santé environnement - LVE anglais (niveau B1+) - Français - Histoire, géographie, éducation civique et morale - Arts appliqués et cultures artistiques - Éducation physique et sportive - Mercatique - Gestion - Technologie Professionnelle.

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Restaurants traditionnels, gastronomiques bistrologiques, salles à manger de direction, brasseries, restaurants d'hôtel.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- Gestion des réservations individuelles et de groupe
- Accueil et prise en charge du client
- Mises en place : carte, menu, banquets, cocktails en fonction du type de restauration et des prestations commandées
- Participation à l'organisation entre les différents services
- Gestion du planning
- Identification des besoins en personnel
- Détermination des besoins en matériels, produits et denrées

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME

En 2 ans : Être titulaire d'un CAP cuisine OU être issu-e d'une 2nde ou d'une 1^{ère} générale ou technologique

- Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.
Disponibilité pour des horaires décalés (soirée, week-end et jours fériés possible).
Résistance à la chaleur et à une cadence soutenue.

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

675 heures / an

TARIFS

- **en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION [en ligne ICI](#)

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr rboul.pat@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

