



Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier  
**Métiers du goût**

**BAC Pro Commercialisation et Services en Restaurant**  
*Sur 3 ans*

**CERTIFIÉ PAR**

**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 en CFA / 1 semaine entreprise

**OBJECTIFS**

À l'issue de la formation le/la titulaire d'un bac professionnel CSR 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
- MC Accueil Réception
- MC Organisateur·rice de réceptions
- MC Employé·e Barman·aid
- MC Sommellerie
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman·aid
- BP Sommelier·ère
- CAP Cuisine (1 an)

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Employé·e de restaurant
- Serveur·euse en hôtel-café-restaurant
- Barman·aid
- Adjoint·e du directeur de Restaurant

**CONTENU DE LA FORMATION**

**Enseignement professionnel**

**Pôle d'activités 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle**

- Prendre en charge la clientèle
- Entretenir des relations professionnelles
- Vendre des prestations

**Pôle d'activités 2 : Organisation et services en restauration**

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

#### **Pôle d'activités 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration**

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

#### **Pôle d'activités 4 : gestion des approvisionnements et exploitation en restauration**

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

#### **Pôle d'activités 5 : Démarche qualité en restauration**

- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale

#### **Enseignement théorique**

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

#### **LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ**

Restaurants traditionnels, gastronomiques bistronomiques, salles à manger de direction, brasseries.

#### **MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE**

- **Activité 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle**
  - Gestion des réservations individuelles et de groupe (accueil téléphonique, internet)
  - Accueil et prise en charge du client
  - Communication interne, externe, spécifique
  - ...
- **Activité 2 Organisation et services en restauration**
  - 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 (salle, bar, office, salon, étages, cuisine)
  - Organisation et répartition des activités et des tâches avant, pendant et après le service
  - ...
- **Activité 3 Animation et gestion d'équipe en restauration**
  - Gestion du planning horaire et transmission des heures travaillées aux services concernés
  - Identification des besoins en personnel
  - Calcul du coût de la main d'œuvre
  - ...
- **Activité 4 Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration**
  - Participation à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits) et à la comparaison des offres
  - Détermination des besoins en matériels, produits et denrées en fonction de l'activité prévue
  - Prévision et planification des commandes et des livraisons
  - ...
- **Activité 5 Démarche qualité en restauration**
  - Écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes
  - Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
  - Prise en compte de l'environnement et du développement durable
  - ...



#### **Certifié par**

le Ministère de l'Éducation nationale

#### **CONDITIONS D'ADMISSION**

En 3 ans : Être au moins âgé·e de 16 ans ou de 15 ans et être issu·e de 3ème

### Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires , travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress

### CALENDRIER

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

### DURÉE

675 heures / an

### TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ 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 le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto: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.

### PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

**INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - [cuis.restau@fdme91.fr](mailto:cuis.restau@fdme91.fr)**

### PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

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

