Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier

Métiers du goût

BAC Pro Commercialisation et Services en Restaurant

Sur 2 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 2 ans : Être titulaire d'un CAP CSHCR ou être issu·e d'une 2nde ou d'une 1ère générale ou technologique

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

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

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