



Mis à jour en septembre 2021

BAC PRO CSR : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

OBJECTIFS



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

SUR
2 OU 3 ANS
1 SEMAINE CFA
1 SEMAINE
ENTREPRISE

À l'issue de la formation le titulaire d'un bac professionnel CSR est opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration :

- Mise en place de la salle, le service des mets et des boissons.
- Il 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 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 sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.
- Il est apte à animer une équipe et à organiser son travail

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration, option A,B,C
- MC Accueil Réception
- MC Organisateur de réceptions
- MC Employé Barman
- MC Sommellerie
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- CAP Cuisine (1 an)

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Employé de restaurant
- Garçon de café
- Barman
- Directeur de Restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel
- Chef de rang

CONDITIONS D'ADMISSION

En 3 ans : Être au moins âgé de 16 ans ou de 15 ans et être issu de 3^{ème}

En 2 ans : Être titulaire d'un CAP dans le domaine de la restauration ou être issu d'une 2^{nde} ou d'une 1^{ère} 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

CONTRAT

APPRENTISSAGE  Jeune de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION  Sans condition d'âge

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.

www.facmetiers91.fr

Crédit photo ©FDME

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT C

Filière Métiers du Goût



CONTENU DE 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

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

- Servir des mets et des boissons
- 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 général

- Mathématiques et 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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- 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

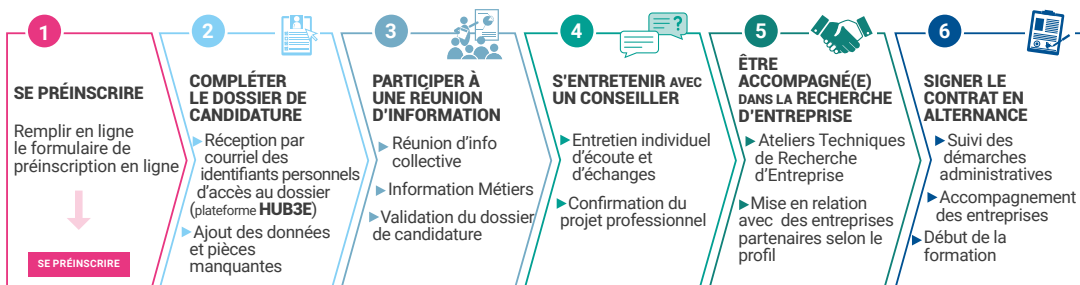
MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

Lieu d'exercice de l'activité

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

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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