



Mis à jour en novembre 2023

# 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/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

## POURSUITE D'ÉTUDES

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

## ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Employé-e de restaurant
- Seveur-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

## CONDITIONS D'ADMISSION

- En 3 ans** : Être au moins âgé-e de 16 ans ou de 15 ans et être issu-e de 3<sup>ème</sup>
- En 2 ans** : Être titulaire d'un CAP CSHCR ou être issu-e d'une 2<sup>nde</sup> ou d'une 1<sup>ère</sup> 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**

Être âgé-e de 16 à 29 ans



**PROFESSIONNALISATION**

demandeur d'emploi à partir de 26 ans

## 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](http://www.facmetiers91.fr)

Crédit photo ©FDME



## CONTENU DE FORMATION

### Enseignement pratique

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

- Prendre en charge la clientèle
- Entretien 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

## 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](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

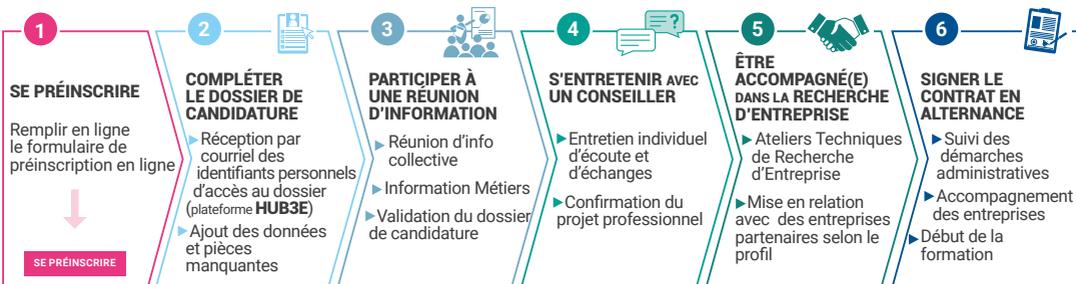
## MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

## Lieu d'exercice de l'activité

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

Inscription sur [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)



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