

Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE

Christine DANSAC

07.60.69.23.43

contact@campus120.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

À partir de 15 ans sous condition et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en alternance. Sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Prérequis pédagogiques :

Le bac professionnel CSR se prépare en 3 ans par alternance dans notre CFA à compter de la classe de 3ème. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent aussi le préparer en 2 ans sous certaines conditions en fonction du profil du candidat et de son parcours antérieur. L'entrée en apprentissage peut donc se faire en classe de 2nde, 1ère, voire Terminale. Chaque dossier est étudié.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du BAC Professionnel CSR est un personnel qualifié et opérationnel dans les activités de service -effectuer le service en salle de restaurant, de la préparation de la salle au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Son expérience, ses compétences en feront rapidement un personnel à qui l'on confie la coordination de l'activité du personnel de salle du restaurant. Il saura organiser et contrôler le travail des équipes tout en étant en capacité d'intervenir à chaque étape du service. Il contribuera au développement de la clientèle et développera les relations commerciales. Il garantira la satisfaction du client et la qualité du service rendu. Après le BAC PRO CSR, il débute comme serveur qualifié, puis chef de rang du fait de sa capacité à s'adapter à la diversité des entreprises et concepts en restauration. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère.

Contenu et modalités d'organisation

Enseignement Général - Mathématiques - Français, Histoire-Géographie, Education civique - Education physique et sportive - Langue vivante étrangère (anglais) - Arts appliqués et cultures artistiques - Prévention santé environnement Pôle 1 – Conception et organisation du service en restauration - Gérer les réservations - Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle - Valoriser les produits, les espaces de vente - Entretenir les locaux et le matériel - Organiser la mise en place - Participer à l'organisation avec les autres services - Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue - Réceptionner et contrôler les produits livrés - Stocker les produits, repérer et traiter les anomalies - Etre à l'écoute de la clientèle - Respecter les dispositions réglementaires - Appliquer des principes de nutrition et de diététique - Maintenir la qualité globale en contrôlant la qualité sanitaire - Gérer les aléas - Communiquer dans un contexte professionnel Pôle 2 – Mercatique et gestion appliquée à la restauration - Communiquer avant le service avec les équipes - Optimiser le service - Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats et mettre en œuvre des actions correctives - Maîtriser les coûts - Analyser les ventes Pôle 3 – Conception et organisation du service en restauration - Accueillir la clientèle - Recueillir les besoins et attentes de la clientèle - Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale - Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons - Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets - Vendre des prestations - Servir et valoriser les prestations

Commentaires sur la durée hedmomadaire

Cette formation est accessible directement en 1ère professionnelle, voire en terminale professionnelle, selon les diplômes et le profil du candidat. Tout parcours est personnalisable après étude du dossier par l'équipe pédagogique.

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Bac pro commercialisation et services en restauration - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte. Il est également possible de suivre les formations suivantes : - Certificat de Spécialisation Sommellerie - Certificat de Spécialisation Employé Barman - BAC PRO Cuisine - Certificat de Spécialisation Accueil Réception

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00168338	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE		Contrat app MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00254105	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE		Contrat app MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro

00278537	du 01/09/2022 au 30/06/2025	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div> <div>Contrat MON APP COMPTÉ FORMATION</div> <div>FPC</div> <div>Contrat pro</div> </div>
00334876	du 01/09/2023 au 30/06/2026	POITIERS (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00424818	du 26/08/2024 au 16/06/2025	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00424812	du 26/08/2024 au 12/06/2026	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00424805	du 09/09/2024 au 12/06/2027	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00537939	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00537940	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat pro</div>
00537937	du 01/09/2025 au 30/06/2028	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00537938	du 01/09/2025 au 30/06/2028	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat pro</div>
00651617	du 01/09/2026 au 30/06/2028	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>
00651618	du 01/09/2026 au 29/06/2029	Poitiers (86)	CAMPUS 120 - CFA DE LA CCI DE LA VIENNE	<div>Non éligible</div> <div>Contrat app</div>

00651619

du 01/09/2026 au
30/06/2028

Poitiers (86)

CAMPUS 120 - CFA
DE LA CCI DE LA
VIENNE

Non
éligible



00651620

du 01/09/2026 au
29/06/2029

Poitiers (86)

CAMPUS 120 - CFA
DE LA CCI DE LA
VIENNE

Non
éligible

