

Bac pro commercialisation et services en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA DE L'AGGLOMÉRATION
CÔTE BASQUE - ADOUR
Dominique BAYLE
05.86.25.37.99
d.bayle@cfa-paysbasque.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

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Conditions d'entrée : ? Avoir entre 16 à 30 ans
? Avoir suivi une classe de 2^e de lycée ou être titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant (CSHCR).

Prérequis pédagogiques :

Prérequis : ? Avoir une présentation irréprochable ? Savoir-être sociaux (politesse, respect, ponctualité, assiduité, empathie...) ? Être organisé(e) ? Avoir une bonne mémoire ? Aimer travailler en équipe

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

PÔLE N° 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle Prendre en charge la clientèle Entretien des relations professionnelles Vendre des prestations
PÔLE N° 2 : Organisation et services en restauration Réaliser la mise en place Gérer le service Servir des mets et des boissons
PÔLE N° 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 N° 4 : Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation en restauration Recenser les besoins d'approvisionnement Contrôler les mouvements de stocks Maîtriser les coûts Analyser les ventes
PÔLE N° 5 : Démarche qualité en restauration Appliquer la démarche qualité Maintenir la qualité globale Le détail de ces objectifs de formation est indiqué dans le livret d'apprentissage remis à chaque apprenant.

Contenu et modalités d'organisation

La formation se déroule en alternance de périodes en centre et de période en entreprise sur la totalité de sa durée. Cette modalité permet de se confronter à des situations de travail pour s'entraîner et mettre à profit les acquis de la formation. ? Au CFA : apports théoriques et méthodologiques et nombreuses mises en situation professionnelles sur les plateaux techniques. ? En entreprise : situation de travail accompagnée par un tuteur, prise d'initiatives et mise en responsabilité Durée du contrat : ? 2 ans (la durée peut être réduite à 1 an si le profil du candidat le permet) ? La durée du contrat sera arrêtée après une rencontre avec le responsable de filière ? Possibilité d'allongement de la durée du contrat pour les personnes reconnues travailleur handicapé. Alternance entreprise- CFA : ? Année 1 (1ère Bac Pro) : 32 semaines en entreprise / 20 semaines au CFA ? Année 2 (Terminale Bac Pro) : 31 semaines en entreprise / 20 semaines au CFA Répartition des Enseignements : ? Gestion de l'activité : 5,25 heures/semaine ? Travaux pratiques : 7 heures/semaine ? Sciences appliquées : 1,75 heures/semaine ? Gestion appliquée : 3,5 heures/semaine ? Prévention Santé Environnement : 1,75 heures/semaine ? Français - Histoire Géographie- Enseignement moral et civique : 5,25 heures/semaine ? Mathématiques : 3,5 heures/semaine ? Langue vivante (Anglais ou Espagnol) : 1,75 heures/semaine ? Arts appliqués et culture artistique : 1,75 heures/semaine ? Education physique & sportive : 1,75 heures/semaine ? Retour sur expérience : 1,75 heures/semaine Possibilité d'aménagements du parcours de formation et des épreuves d'examen pour les personnes en situation de handicap Modalité de validation ? Évaluation par épreuves ponctuelles en fin de formation (voir règlement d'examen) ? Sous certaines conditions le candidat peut obtenir une dispense d'épreuve(s) et/ou un bénéfice de notes. Cette éventualité sera examinée lors de l'entretien préalable. Modalité d'évaluation pendant la formation ? Le travail des apprentis est évalué lors du temps de présence au CFA selon les modalités retenues par les formateurs (oral, production écrite et/ou travaux pratiques, examens blancs

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

? Poursuite d'études : Brevet de Technicien Supérieur (BTS) - Mention complémentaire (MC) – Brevet Professionnel (BP) ? Entrée dans la vie active : Serveur en restaurant / Garçon de café / Barman(aid) / Maître d'hôtel

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|-----------------|--------------------------------|--------------|---|------------------|-----------------|---|
| 00169749 | du 01/09/2020 au 30/06/2022 | Bayonne (64) | CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR | | Non éligible |  |
| 00208034 | du 13/09/2021 au 17/06/2024 | Bayonne (64) | CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR | | Non éligible |  |

00263031

du 01/09/2022 au
31/08/2025

Bayonne (64)

CFA DE
L'AGGLOMÉRATION
CÔTE BASQUE -
ADOUR

Non
éligible



00335872

du 01/09/2023 au
31/08/2026

Bayonne (64)

CFA DE
L'AGGLOMÉRATION
CÔTE BASQUE -
ADOUR

Non
éligible



00440199

du 01/09/2024 au
31/08/2027

Bayonne (64)

CFA DE
L'AGGLOMÉRATION
CÔTE BASQUE -
ADOUR

Non
éligible

