# Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

#### **Financement**

Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ECOLES CCI DORDOGNE
Céline Prouillac
05.53.35.72.72
c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)

Sélection:

Dossier Tests Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

- Pour un parcours en 3 ans: être issu d'une classe de 3ème - Pour un parcours en 2 ans : étre titulaire d'un titre ou diplôme de niveau III ( CAP) Être âgé de 16 à 30 ans, (ou 15 ans avant le 31/12 si sortie classe de 3ème), pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap. Conclure un contrat d'apprentissage

#### Prérequis pédagogiques :

? Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration ? Être organisé ? Sens du contact ? Goût pour le travail en équipe ? Bonne présentation ? Bonne mémoire et résistance physique

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Former des professionnels qualifiés dans les activités de commercialisation, de services en restauration et de relation client. - Maîtriser les fonctions d'accueil de la clientèle, de commercialisation des prestations de restauration - Assurer les différents services et les prestations en restauration - Gérer les commandes et les coûts, les relations avec les fournisseurs et le stockage des produits - Respecter les procédures d'hygiène, de sécurité, s'adapter à tout type de clientèle - Participer à la satisfaction de la clientèle et être source de propositions pour le développement commercial et digital de l'établissement

### Contenu et modalités d'organisation

Missions en entreprise - Communication / Démarche Commerciale / Relation Clientèle - Organisation et Service - Animation et Gestion d'équipes - Gestion des approvisionnements et d'exploitation - Démarche qualité Contenu de la formation en CFA - Domaine professionnel : Gestion appliquée / Prévention Santé Environnement / Organisation et Production Culinaire / Service et Commercialisation / Technologie appliquée / Sciences appliquées / méthode HACCP, sécurité alimentaire Gestion / Travaux pratiques / Mercatique - Domaine général : Français /Anglais / Histoire-Géographie / Mathématiques / Arts appliqués / Éducation Physique et Sportive

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

## Validation(s) Visée(s)

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



### Et après ?

Suite de parcours

- BTS Management en Hôtellerie Restauration - Certificat de spécialisation Employé Barman - Titre Assistant Manager Loisirs Hébergement Restauration Insertion professionnelle

# Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00208951	du 01/07/2020 au 30/06/2023	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		MON htrat COMPLE FORMATION	FPC Contrat
00223810	du 01/07/2021 au 30/06/2024	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		MON http: COMPATE FORMATION	FPC Contrat
00286022	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		MON httpt COMPATE FORMATION	FPC Contrat

00262516	du 01/09/2022 au 12/07/2025	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	MON Attet COMPTE FORMATION  FORMATION	Contrat
00333788	du 01/09/2023 au 12/07/2026	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible	Contrat pro
00333789	du 01/09/2023 au 12/07/2026	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE	Non éligible	Contrat app
00428719	du 01/09/2024 au	Boulazac Isle	ECOLES CCI	Non	Contrat
	12/07/2027	Manoire (24)	DORDOGNE	éligible	pro
00429204	du 01/09/2024 au	Boulazac Isle	ECOLES CCI	Non	Contrat
	09/07/2027	Manoire (24)	DORDOGNE	éligible	app
00538322	du 08/09/2025 au	Boulazac Isle	ECOLES CCI	Non	Contrat
	07/07/2028	Manoire (24)	DORDOGNE	éligible	app