Ref. formation 202301153115

Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ACADEMIQUE DU LIMOUSIN
Olivier AUROY
05.55.11.43.76
cfaacademiquedulimousin@ac-limoges.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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Avoir entre 15 et 29 ans révolus Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler

Prérequis pédagogiques :

Après une classe de 2nde

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets…), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Contenu et modalités d'organisation

DOMAINE GÉNÉRAL français histoire-géographie enseignement moral et civique mathématiques, physique-chimie éducation physique et sportive anglais prévention santé environnement arts appliqués et cultures artistiques. DOMAINE PROFESSIONNEL communication démarche commerciale et relation clientèle organisation et services en restauration animation et gestion d'équipe en restauration gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration démarche qualité en restauration

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

BP Arts du service et commercialisation en restauration BP Barman BP Sommelier MC Accueil réception MC Organisateur de réceptions BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00339903	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Saint-Yrieix-la-Perche (87)	LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN-BAPTISTE DARNET		Non éligible	Contrat app
00394414	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Saint-Yrieix-la-Perche (87)	LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN-BAPTISTE DARNET		Non éligible	Contrat app
00513027	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Saint-Yrieix-la-Perche (87)	LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN-BAPTISTE DARNET		Non éligible	Contrat app