

Bac professionnel Commercialisation et Services en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX
Karen LANCERY
09.70.19.24.10
info@infa-formation.com

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
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Aimer travailler en équipe. Avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, Une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce son activité dans un contexte diversifié, 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, de plaisir et de bien être. Compétences et aptitudes visées : Réaliser la mise en place de la salle et organiser le service des plats et boissons, Coordonner l'activité d'une équipe, Recenser les besoins en approvisionnement, S'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, Rédiger les commandes et veiller à leur exécution, Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement.

Contenu et modalités d'organisation

Le « Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration » se compose de 2 blocs, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. Pôle 1: Développer sa communication et sa relation client, démarcher commercialement, Pôle 2: Organiser et servir en restauration, Pôle 3 : Animer et gérer une équipe en restauration, Pôle 4 : Gérer des approvisionnements et d'exploitation en restauration, Pôle 5 : Adopter une démarche qualité en restauration.

Durées de la formation *1850h en cours du jour

Commentaires sur la durée hebdomadaire Des épreuves de sélection complémentaires (écrits et/ou oraux) pourront être réalisées afin que nous adaptions au mieux votre parcours de formation.

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

Le baccalauréat professionnel Spécialité Commercialisation et Services en Restauration conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner : CQP Assistant.e d'exploitation en Restauration BTS Management en Hôtellerie Restauration

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00341998	du 04/09/2023 au 03/07/2026	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00428099	du 16/09/2024 au 30/06/2027	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00535285	du 08/09/2025 au 30/06/2028	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	