

**Bac pro commercialisation et services en restauration****Financement**

Formation professionnelle initiale  
Sous statut scolaire lycée / supérieur

**Organisme responsable et contact**

LP DE L'ESTUAIRE  
05.57.42.64.90

**Accès à la formation****Publics visés :**

Élève sous statut scolaire

**Sélection :**

Dossier

**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

**Conditions d'accès :**

-

**Prérequis pédagogiques :**

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

**Objectif de la formation**

Ce bac pro forme à l'accueil de la clientèle dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel...La formation prépare l'élève à aménager un espace de restauration (salle, bar, salon...) et à organiser le service. Les enseignements développent les compétences en communication, techniques commerciales, relations avec les fournisseurs et la clientèle : réservation de la table, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons afin de stimuler les ventes. L'élève apprend à préparer des commandes et à stocker des produits. Il est formé à calculer le coût des produits et à analyser les ventes. Les enseignements en langues étrangères lui permettent d'accueillir les clients étrangers, voire d'exercer son métier à l'international.

**Contenu et modalités d'organisation**

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a129.html>

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

**Validation(s) Visée(s)**

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

**Et après ?**

Suite de parcours

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00604016</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Blaye (33)	<b>LP DE L'ESTUAIRE</b>		Non éligible	